

Kandern

Kochen ganz ohne Spiegelei

Weiler Zeitung, 18.11.2014 20:35 Uhr



Witzig, unterhaltsam, lehrreich und lecker – der Kochkurs für Männer mit Sabine Vogel kam in der Kanderner August-Macke-Schule bestens an. Foto: Jutta Schütz Foto: Weiler Zeitung

Von Jutta Schütz Kandern. Die besten Partys finden immer in der Küche statt – so auch in Kandern. Der VHS-Kurs „Kochen für Männer“, den Ernährungsexpertin Sabine Vogel leitete, traf auf regen Zuspruch. Aus der Schulküche der August-Macke-Schule waberten bald schon gut riechende Aromen durchs Treppenhaus. Acht Männer waren ab 18 Uhr voll im Einsatz. Schließlich galt es, ein komplettes Menü zu zaubern. Dazu hatte Sabine Vogel Teams für Vorspeise, Hauptgericht und Nachspeise gebildet. Zu kochen galt es eine Pastinakensuppe mit Thymian-Äpfeln, Geschnetzeltes nach Braumeister Art mit grünen Nudeln sowie einen Herbstgratin mit viel Gemüse und Kürbisschaum als Nachspeise. Die meisten der Köche konnten zumindest die „wichtigsten Grundrezepte zum Überleben am heimischen Herd, sprich Spiegeleier und Pfannkuchen“, witzelten drei der Teilnehmer. Günter Argast hatte seinen Sohn Patrick „mitgebracht, damit der auch daheim mal was zaubern kann“. Uli Luboschick und Max Bieg erhielten von ihren Frauen die Vorgabe „du gehst da jetzt hin“, berichtete Luboschick lachend. Luboschick war wie Alfred Drändle, Reinhard Ihl, Bieg, Hans-Peter Lutz und Thomas Schlegel dann eifrig und mit Spaß bei der Sache. Alle Männer hatten aus dem heimischen Kleiderschrank Schürzen mitgebracht. Das Gemüse wurde kleingeschnitten und in einer Gratinform gestapelt, die Eier aufgeschlagen, um

sie für den Gratin zu quirlen. Dabei wartete die erste Überraschung auf die Männer – ein Ei aus der Packung, die Sabine Vogel im Supermarkt gekauft hatte, entpuppte sich als schlagfest. Es war nämlich hartgekocht. Derweil schwitzte Patrick Argast regelrecht bei der Herstellung der Nachspeise: „Ich hab noch nie was karamellisiert“, bekannte er bei dem Versuch, Zucker und Wasser in einem Chromtopf eine ansprechende braune Farbe zu verleihen. Gebraucht wurde das Karamell als Geschmacksnuance für das Kürbismousse. Während die Pastinakensuppe vor sich hinköchelte, sammelten sich die Männer rund um das Hauptgericht. „Ich habe extra was mit Bier als Zutat ausgewählt“, erläuterte Vogel. Das Geschnetzelte wurde mit einem halben Liter dunklen Weißbier für die Soße angegossen. Auch reichlich Weißwein kam noch zum Verkochen in die Soße. Alfred Drändle zog den Korken aus der Gutedel-Flasche, warf einen Blick auf die Dosierung im Rezept und entschied sich dann doch „für Pi mal Daumen“. Schließlich kennzeichne einen guten Koch die Kreativität, meinte er. Der restliche Gutedel sollte dann keine Chance mehr zum Verdunsten bekommen. Dass die neuen Rezepte zu Hause nachgekocht werden sollten, stand für die Männer außer Frage. „Aber ich schicke meine Frau dann, glaube ich außer Haus“, überlegte Günter Argast mit Blick auf die vielen benutzten Töpfe und Pfannen. „Das hier ist jedenfalls alles lecker – der Nachtisch könnte noch einen ordentlichen Schuss Cointreau, Weinbrand oder Likör vertragen“, urteilten die Männer dann in der großen Runde am Esstisch. Reste wurden in mitgebrachte Dosen verpackt. Und dann stand der Spülberg an – der sich aber dank vieler Hände schnell erledigte.