

# Viele Köche verderben doch nicht den Brei

**Die Idee war originell und köstlich zugleich: Ein Benefiz-Kochen mit Ludwig Heer hat dem Niemöller Kindergarten ein Spielhaus beschert.**

CLAUDIA BURST

**Geislingen.** Die moderne Küche im Albwerk-Speicher befand sich am Freitagabend fest in der Hand des erfolgreichen Kochmeisters aus Kuchen, Ludwig Heer, inmitten von lernbegierigen Schülern. Ein Vier-Gänge-Menü vom Feinsten sollte gezaubert werden, bei dem all die Koch-Azubi ganz schön mit eingespannt wurden ins Gemüseschneiden, Fleisch tranchieren, Rühren, Rösten, Fisch ausnehmen und vieles mehr. Dabei gelang es dem Küchenmeister aus der „Alten Post“ in Kuchen dank

eines perfekt durchorganisierten Arbeitsablaufes, das Sprichwort „Viele Köche verderben den Brei“ zu widerlegen.

Heer präsentierte einen unterhaltsamen und kurzweiligen Kochkurs, bei dem seine Sous-Chefs einiges lernten und bei den einzelnen Gängen in kulinarischen Genüssen schwelgen konnten. Aber nicht nur das: Durch seinen „ehrenamtlichen“ Einsatz an diesem Abend sowie durch die großzügigen Sponsoren Albwerk, Gebauers Aktiv-Markt, Blumen Ströhle und Enzo Arenare reichte der Erlös des Abends, dass der Niemöller Kindergarten nun ein „Baumschloss“ – ein Spielhaus im Außenbereich für die ganz Kleinen – anschaffen kann.

Die Idee dieses originellen Benefizabends unter dem Motto „Kochen und Schlemmen“ hatte die Leiterin der evangelischen Niemöller-Kindertagesstätte, Andrea Eber-

hard, gemeinsam mit ihrer Kollegin Lisa Maria Wieland entwickelt. Um das kulinarische Ereignis erfolgreich umzusetzen, brachte sich neben den beiden Erzieherinnen im Hintergrund noch die ganze Familie Eberhard ein: Als Heinzelmännchen waren sie ununterbrochen beim Spülen, Herrichten, Aufräumen und bedienten die Gäste später auch professionell.

So hatten die 16 Kochschüler zwischendurch immer wieder genügend Zeit, dem Meister über die Schulter auf die Finger zu schauen. Der Küchenchef schnipfelte Kräuter, ohne aufs Brett zu schauen und erklärte so auch noch tatsächlich, worauf ein Koch zu achten habe. Heer gewährte den Männern und Frauen einen Blick ins persönliche Nähkästchen eines Kochprofis, demonstrierte dabei den richtigen Umgang mit den Kochmessern, brachte nicht alltägliche Lebensmit-

tel wie frische Calamares oder Riesengarnelen ins Spiel und unterwies seine Schüler in der Herstellung selbst gemachter Soßen.

Auf diese Weise kamen die Gäste dieses Abends, die einander vorher größtenteils nicht kannten, schnell miteinander ins Gespräch, fachsimpelten miteinander, lachten viel und staunten über spezielle Kniffe und Tricks, welche die Arbeit in einer Küche erleichtern.

Das Ergebnis ihres Einsatzes genossen alle an einer wunderschön hergerichteten Tafel. Ihr Essen hatten die Kochschüler nach Vorgabe ihres Küchenchefs vorher auf den Tellern angerichtet, sodass auch das Auge mitessen durfte. Guter Wein, für jeden Gang ein anderer, rundete die Köstlichkeiten ab.

So hatte jeder, der speziell den Niemöller Kindergarten unterstützen wollte, gleichzeitig sich selbst etwas Gutes getan . . .



Auch ein simpler Lauch will richtig geschnitten sein: Küchenmeister Ludwig Heer brachte seinen „Kochschülern“ so manchen Kniff und Trick bei. Foto: cb