



Kulinarischer Frühlingszauber weckte Emotionen

HR-4-Hörer verteinerten in der »Waldschenke« unter Anleitung von Axel Horn ihre Kochkünste – »Wer ist das Brot?«

Laubach (929). Marinierte Pilze aus dem Freisenener Tunnel mit zweierlei Pesto, Kronenfleisch vom Rind in Bordeaux und Echaloten geschmort auf Brunnenkresse-Risotto, Crèmesuppe von frischem Bärlauch mit gebackenen Strudelblättern und mariniertem Bärlauch sowie Passionsfruchtmousse im Crêpe-Manitel mit Schokoladensorbet – all das galt es gestern im

Und sie sollten ihr Können nicht bereuen. Schon die Anreise nach Freisenen hatte sie beeindruckt. Viele kamen aus den südlichen Gebieten des Hessenlandes »herauf«, waren voll des Lobes ob der Schönheiten der hiesigen Region.

Restaurant- und Küchenchef Axel Horn hält den wissbegierigen Gästen, ihre Kochkünste zu verteinern. Stets dabei HR-4-Ernährungsexpertin und Moderatorin Angelika Bork, die das untrübige Geschehen auf engstem Raum fachkundig verfolgte und am Abend gar in einer Live-Schalt auf Sendung ging. Zu diesem Zeitpunkt nämlich ward dann das eingangs beschriebene Menü feierlich und mit einer Prise Stolz aufgetischt.

Damit das ganze einigermaßen geordnet vonstatten ging, hatte man sich in mehrere Gruppen aufgeteilt. »Wer ist das Brot?« Ich bin Desserts, konnte man in den absehrwürdigen Räumen beispielsweise vernehmen. Und alsbald zeigten denn auch die drei Auszubildenden, was sie bereits erlernt haben.

Schnell wurde deutlich, dass sich unter den »Hobby«-Köchen auch versteckte Profis befanden, die ihre eigenen Erfahrungen bereitwillig an andere weitergaben. Einige von ihnen waren gewissermaßen »Wiederholungsstärker«, die das Angebot des Radiosenders schon mehrmals annehmen konnten. Die Plätze in den Kochkursen sind nämlich sehr begehrt, und die Anmeldungen sind

Landgasthaus »Waldschenke« zuzubereiten. So weit – so gut, könnte man meinen, wenn man es nüchtern betrachtet. Doch dass mit eben dieser Zubereitung jede Menge Emotionen verbunden sein können, zeigte sich beim Ortstermin. 27 Hörer des Radiosenders HR 4 hatten sich im Rahmen der Aktion »Frühlingszauber« zu einem Kochkurs der besonderen Art angemeldet.

nur in einem sehr kleinen »Zeitfenster« möglich, war zu erfahren.

So herrschte also ein gewisses kulinarisches Niveau, auf dem man sich über die eigene Herstellung und die Vorteile von Butterschmalz, erfährt, dass man für einen halben Liter besten Kalbsfonds 20 Kilo Knochen benötigt oder dass man Fleisch bzw. Fleisch bei rund 40 Grad Celsius schmoren lässt, um eine Konsistenz zu bekommen, die einem im ursprünglichen Wortsinn dann auf der Zunge zergehen kann.

Die Raffinesse zeigt sich auch beim Kochen eben im Detail und ergibt in ihrer Gesamtheit eine Qualität, die überzeugt. Und diese praktisch tüchtig auf den Tisch zu brin-

gen, hat sich Axel Horn mit seinen Mitarbeitern zum Ziel gesetzt. Als Mitglied bei »Euro Topique« natürlich ohne Zusatzstoffe und zudem in Bio-Qualität sowie aus regionaler Herkunft.

Die Pilze hatten gestern auch die Kustelhöhner im nahe gelegenen Tunnel noch frisch geerntet und beilohnten sich vor der Übernachtung im Schlosshotel »Banier Hund« zum Abschluss quasi selbst mit einem Essen auf höchstem Niveau. Da hieß es dann in geselliger Runde: Bon appetit!

Für Frühstück: Am heutigen Samstag ist um 9.15 Uhr in der Sendung »bis HR 4 in den Tagen« weiterer Beitrag vom gestrigen »Frühlingszauber« vorgesehen.