



Axel Horn passt genau auf, dass das Vier-Gänge-Menü den Nachwuchsköchen auch gelingt.

Bild: Hogen-Ostlender

Warum Zwiebeln gehackt werden und Kräuter geschnitten

Nach dem Kochkurs für Freieiseener Grundschüler in der Waldschenke wird gespeist

FREIENSEEN (kr). „Aus dem Fisch müssen wir erst noch die Schwimmblase entfernen“, erklärt Stefan Brink den Kindern, die darauf brennen, dass das Meerestier endlich zerteilt wird. „Die Blase? Können wir die platzen lassen?“, will einer der Schüler wissen, doch der Koch-Azubi wehrt ab: „Die platzt nicht. Da ist nur Luft drin“. Turbulent geht es zu im Küchenrakt der Waldschenke, obwohl eigentlich Ruhetag ist. Nun sind 21 Jungen und Mädchen der oberen Studiengruppe der Jenaplan-Schule Freieisen zu Gast, um mit den Inhabern Axel und Ingrid Michelle Horn und dem Auszubildenden ein Vier-Gänge Menü zuzubereiten. Das macht den Profis genauso viel Spaß wie den Kindern und ihrer Lehrerin, Sybille Hudel.

Axel Horn war auch schon im Kindergarten Freieisen, um den Kleinen dort Grundlegendes zum Thema Geschmack zu vermitteln. Da in der Grundschule derzeit Ernährung Thema im fächerübergreifenden Unterricht ist, passte der Restaurantbesuch gut in den Lehrplan.

An der Tür zur Küche hängt der Menüzetel: Bärlauchsuppe, Kabeljausticks mit Tomate Ragout, Hühnerbrust mit Kartoffel/Karottenpüree und Berberitensauce,

und als Nachtisch Obstsalat mit Vanilleeis. Natürlich alles frisch und hausgemacht statt aus der Dose oder der Tiefkühltruhe. Axel Horn ist schließlich Mitglied der Eurotoques-Stiftung, die sich einsetzt für die Erhaltung natürlicher Produktion von Lebensmitteln, für die damit verbundene Wahrung der Natur- und Kulturlandschaft, für die Pflege heimischer Erzeugnisse und für die Entwicklung eines Verbraucherbewusstseins durch Verwendung natürlich produzierter Lebensmittel.

An Freiwilligen ist kein Mangel, egal was zu tun ist. Zu fünf stehen die Kartoffelschäler in der Reihe. „Das muss noch raus“, weist Axel Horn auf ein Auge hin, das mit der Messerspitze aus der Kartoffel entfernt werden muss. „Nebenan steht eine Eismaschine. Nimm bitte diese Schale und bring ganz viele Eiskwürfel mit“, wird ein Mädchen auf den Weg geschickt. Zwiebeln gilt es zu hacken, aber die Kräuter werden mit dem großen Messer geschnitten. Axel Horn erläutert, warum: „In den Kräutern sind ätherische Öle. Wenn sie geschnitten werden, bleiben die erhalten. Wenn sie gehackt werden, bleiben sie auf dem Brett hängen“.

Die Kartoffelschäler sind fertig. „Mein lieber Schwan, ihr seid aber schnell“, lobt Horn. Dass die Grundmasse für das Vanilleeis erst erhitzt werden muss, überrascht manchen der Nachwuchsköche. Wie lange erhitzt? Bis die richtige Temperatur erreicht ist. Wie stellt man das fest? Der Küchenchef erklärt es: „Man taucht den

Kochlöffel ein, nimmt ihn wieder heraus und pustet auf die dünne Schicht Vanille auf dem Holz. Wenn sich etwas zeigt, das wie eine Rose aussieht, ist es richtig“.

Möglichst viel sollen die Kinder selbst machen. Den Kabeljau dürfen die Jungen und Mädchen nicht zerteilen: „Das ist zu gefährlich“. So bleibt denn auch eine ganz kleine Verletzung am Daumen das einzige Malheur, das mit einem Heftpflaster schnell behoben wird.

Ingrid Michelle Horns Reich ist das Restaurant. Sie zeigt den Kindern, was für ein gelungenes Essen genauso wichtig ist wie die Arbeit in der Küche: Der perfekt gedeckte Tisch. Das beginnt mit dem kunstvollen Falten der Stoffservietten, geht weiter mit dem korrekten Auflegen von zwei Gabeln, zwei Messern und zwei Löffeln und endet mit der Platzierung des Geschirrs und der Gläser. Die Jungen und Mädchen bekommen beigebracht, dass Gläser und Besteck nur am Stiel angefasst werden dürfen.

Stefan Brink ist im zweiten Ausbildungsjahr. Für ihn ist dieser Montag übrigens auch die offizielle Einführung als erster Eurotoques-Junior im Landkreis Gießen. In ganz Deutschland gibt es davon erst drei. Nach rund drei Stunden Vorarbeit ist es dann endlich soweit: Im Wintergarten der Waldschenke nehmen alle Platz, um zu speisen. Zumindest einer der frisch angelesenen Servicekräfte hat dabei schon eine Idee im Kopf, womit er seine Mutter am Muttertag überraschen könnte.