

„MM“-Morgentour: Kurs rund um thailändische Köstlichkeiten in der 1. Mannheimer Kochschule in C1

# Geschnippelte Gemüse aus dem Wok

Von unserem Redaktionsmitglied  
Christine Maisch-Straub

Ein Experte für internationale Esskultur, der sein immenses Wissen amüsant an Frau und Mann bringt – und eine Schülertruppe mit ungebremster Schaffenskraft: Das waren die fein aufeinander abgestimmten Zutaten des Thai-Kurses bei dem jetzt 16 „Morgentourler“ in der 1. Mannheimer Kochschule in C1 an den Start gingen. In Sesamkörnern gewälzte Geflügelsticks und Erdnussdip, in Öl gebratene Garnelen-Reisnudeln, knusprige Ente an Tamarindensoße, Hühnchencurry mit Ananas und Kokosmilchpudding gekrönt von einem goldgelben Mangospalten-Fächer: „Küche aus dem Wok“ lautete das Motto, als der Magier mit der Schöpfkelle, seine Zauberehrliche in die Geheimnisse thailändischer Spezialitäten einweichte. Und tatsächlich: Unter Gourmetkünstler Andreas Berndts Regie rückten die Hobby-Brutler ein köstliches Gesamtwerk in fünf Akten ins Rampenlicht.



„Wenn sich die Frühlingszwiebel rot färbt, dann warst du zu schnell“: Natürlich kann keiner der Laien so flink und vor allem unfallfrei schnippeln, wie der „Meister“, der gleich zu Beginn klarstellt, dass man sich in der Küche duzt – und immer einen witzigen Spruch auf Lager hat. Das Zerkleinern knackig frischer Zutaten spielt nun mal in der Wok-Küche eine tragende Rolle. Doch auch Gewürzen und raffinierten Flüssigkeiten kommt ein zentraler Part zu. 13 Frauen und – immerhin – drei Männer lernen, dass drei verschiedene Sojaprodukte auf der Soßen-Besetzungsliste stehen. Die mit dem rot beschrifteten Etikett ist sehr salzig und ihr Auftritt sollte sich nur aufs Kochen beschränken. Die Gelbe erweist sich im Duett mit Sushi als Publikumsrenner und die Weiße taugt als Solist zum Dippen. Wenn Olivenöl bei 160 Grad bitter wird, kann man



Lassen es knacken: die Tigergarnelen-Puler vom Dienst (li.). Einfach köstlich: das Hähnchencurry mit Ananas (o.). Auf die frischen Gewürze kommt's an: Andreas Berndt macht es vor (Mitte). Die bläulich gestreiften sind im heißen Fett errötet (re. u.). BILDER: MAI

dann damit trotzdem Fleisch scharf anbraten? Ist Sesam- oder Olivenöl nicht ohnehin zum Erhitzen viel zu schade? „Kochen ist eine Philosophie und keine Wissenschaft“, verkündet der Profi. Deshalb lasse sich über unterschiedliche Garmethoden trefflich streiten. Dennoch verriet er seine Thesen: „Ich schiebe einen Braten lieber bei extrem niedriger Temperatur für mehrere Stunden in den Ofen. Und zum Anbraten kann das Fett für mich gar nicht neutral genug sein. Edle Öle träufle ich

nur als Geschmacksträger über das fertige Gericht.“ Apropos edel: Die wissbegierigen Akteure lassen sich ihre kulinarischen Werke in festlicher Atmosphäre und auf noblem Geschirr munden. „Das hat so richtig Spaß gemacht“, Andrea und Heinz Metzger aus der Gartenstadt genießen den Kurs in vollen Zügen. „Es war eine Mordsgaudi und spitzennmäßige Gruppe“, stimmt Klaus Nikolaus zu. Gerne indisch kocht Daggy Mönch aus Feudenheim: „Deshalb hat mich die Thai-Küche

mal gereizt. Und wir haben wirklich viel gelernt.“ War's denn schwierig? „Ich hatte es befürchtet, aber die Gerichte waren gar nicht so kompliziert“: Heiter und gelöst widmet sich Ute Jantos dem krönenden Nachschick. Ob die Lindenhöferin auch mal einen Fisch- oder Pilz-Workshop besuchen würde? „Ich bin jederzeit wieder dabei.“

 Bildergalerie zur Morgentour unter [www.morgenweb.de](http://www.morgenweb.de)



## Gourmet-Spezialist und Schule

■ **Andreas Berndt:** Ausbildung „Tigerpalast“ Frankfurt, vorzeitige Prüfung als Jahrgangsbester, staatlich geprüfter Gastronom und Gastgewerbemeister Hotelfachschule HD, Junior-Sous-Chef 5-Sterne-Plus-Hotel „Piscus“ Dubai, Pâtisserie-Chef im Hamburger „Jacobs“ bei Sternekoch **Thomas Martin** vom ehem. Fischlokal Martin, Demi-Chef de Partie im „Kempinski“ Heiligendamm, Hotel Brandenburger Hof, Restaurant „Quadrige“ Berlin, „Ritz-Carlton“ Dubai.

■ **1. Mannheimer Kochschule,** C1, 16, Kursprogramm und Info: [www.mannheimerkochschule.de](http://www.mannheimerkochschule.de), Telefon: 0621/178 52 50. *mai*