

„MM“-Morgentour: Kulinarische und lehrreiche Safari mit der 1. Mannheimer Kochschule in der Pfalz



Mit dem richtigen Werkzeug geht's auch in der Küche leichter von der Hand: Spitzenkoch Andreas Berndt wetzt schon mal die Messer.

BILDER: MAI

TIPPS VOM PROFI

Alles in Butter

„Man lernt doch immer noch was dazu“: Andreas Berndts Profitricks haben es Christel Brucklacher besonders angetan. So erfahren die Ludwigshafenerin und so mancher Morgentourler, dass tierische Fette zwar leider nicht für jedermann gesund, aber eben Geschmacksträger Nummer eins sind. Deshalb sorgen auch meist der Klacks Sahne in der Soße oder die Butter am Fisch für den letzten Pfiff. Der Tipp des Meisters: Fleisch oder Fisch mit Öl anbraten, eventuell ruhen lassen und vor dem Servieren noch mal kurz mit etwas Butter in der Pfanne rausbacken.

Der Trick mit der Folie

Welcher Hobby-Koch kennt das nicht: In die Soße soll etwas Schale von Bio-Zitronen oder Limetten. Man reibt fleißig vor sich hin, aber der Großteil der Schale bleibt in der Reibe kleben. Nicht verzagen – Andreas fragen: Einfach über die Reibe ein Stück Klarsichtfolie legen. „Man will es kaum glauben“, bestätigt Renate Herd: „Aber die Folie ist so elastisch, dass sie nicht reißt. Man muss sie nur anheben und hat die komplette Ausbeute an Schale. Und die Reibe ist schneller gespült.“ mai

Kochkurs: Zu Gast im Weingut Alfred Bonnet in Friedelsheim / Raffinierte Rezepte für heiße Tage und Feste im Freien

Gourmet-Reise mit sommerlicher Note

Von unserem Redaktionsmitglied
Christine Maisch-Straub

Man nehme einen Küchenmeister, der sein kulinarisches Wissen mit einer kräftigen Prise Humor würzt. Dazu eine dicke Portion Wetterglück – und natürlich jede Menge gut gelaunte Lehrlinge mit feiner Zunge. Das sind auch schon die Zutaten eines Gourmet-Ausflugs für alle Sinne, zu dem 30 „MM“-Leser mit der 1. Mannheimer Kochschule aufbrechen.



Eifrige Schnippel: Bianca Hausner (li.) und Lisel Seeger-Blot.



Früh übt sich...: Tobias mit Mama Carmen Orth.

Gourmet-Spezialist und Schule

■ Spitzenkoch **Andreas Berndt** legte mit seiner Ausbildung im „**Tigerpalast**“ in Frankfurt den Grundstein für seine berufliche Laufbahn.

■ Weitere Stationen: Vorzeitig legte er die Prüfung als **Jahrgangsbester**, staatlich geprüfter Gastronom und Gastgewerbesten in der **Hotelfachschule Heidelberg** ab. Als Junior-Sous-Chef war er in dem Fünf-Sterne-Plus-Hotel „**Piscus**“ in Dubai tätig.

■ Danach arbeitet er als Patisseriechef im Hamburger „**Jacobs**“ bei Sternekoch Thomas Martin vom ehemaligen **Mannheimer Fischlokal „Martin“**.

■ Es folgten Stationen in der Position

des Demi-Chef de Partie im „**Kempinski**“ Heiligendamm, im **Hotel Brandenburger Hof**, im Restaurant „**Quadriga**“ in Berlin und im „**Ritz-Carlton**“ in Dubai.

■ Die **1. Mannheimer Kochschule** hat ihr festes Domizil in C 1, 16 und feiert demnächst 10. Geburtstag.

■ Zusätzlich bietet die Schule unter dem Motto „**Kochen im Weingut Bonnet**“ Events im pfälzischen Friedelsheim vor Bad Dürkheim in der Bahnhofstraße 5 an.

■ Kursprogramme und weitere **Informationen** gibt es im Internet unter www.mannheimerkochschule.de, Telefon: 0621/178 52 50, Fax: 0621/178 12 36. mai



Willkommen im Weingut Alfred Bonnet in Friedelsheim.



Im Steinbackofen gelingt das Brot noch mal so gut.



Einfach lecker: Gazpacho Andalouse mit Crostini.

MORGEN TOUR

Umgeben von imposanten Baumriesen und historischen Bauwerken ist das Weingut Bonnet im pfälzischen Friedelsheim eine idyllische Kulisse für die genussliche Tour. Und der strahlende Sonnenschein will so recht zum Motto des Abends passen: Ein Fünf-Gang-Menü mit sommerlich leichter Note im Freien wird zubereitet.

Doch bevor Lammkoteletts und Rosmarin-Focaccia auf dem Grill

und im Steinofen landen, geht's erst mal ans Schnippeln. Während seine Tochter Knoblauchzehen für die Gazpacho schält, schneidet Rudi Schiroky schwarze Oliven für den Schwertfisch-Gang in Scheiben. „Was für ein tolles Geschenk“: Schließlich bekam der Hobbykoch den Kurs von der Familie zum 70.

„Nicht ganz so dünn, eher so“: Kochprofi Andreas Berndt zeigt Tobias, wie dick das Fleisch sein sollte.

Der 14-Jährige schaut konzentriert zu: „Kochen macht mir Spaß.“

Den hat auch Gudrun Rüssel, die gleich neben dem Nachwuchs-Koch Salbei-Zitronen-Butter knetet: „Klasse, dass wir fast alles selber machen.“ Das steigert natürlich den Appetit. Der Ziegenkäse im Kräutertopfen harmoniert bestens mit dem Himbeerdressing des Salats, der Auberginendip veredelt die Gazpacho. „Um Gottes Willen“: Ein

Aufschrei ertönt aus mehreren Kehlen, als Andreas eine ganze Handvoll Salz in die Suppe gibt. „Leute, keine Angst, auf fünf Liter... Das passt schon.“ Stimmt, genau richtig. Nicht nur farblich, sondern auch geschmacklich machen sich Chili und Tomaten in der Polenta zum Schwertfisch richtig gut. Unter so kompetenter Anleitung gelingt selbst der Cous Cous zum Lamm ohne Klümpchen. Und von wegen

September: Die Temperaturen sind so mild und der Himmel so sternklar, dass die Gäste aus der Kurpfalz gar nicht traurig sind, dass der Nachtschicht erst kurz vor Mitternacht die Gaumen mit einem an Honig und Thymian gegrillten Obstsalat umschmeichelt. Kurz: ein Herbstbeginn ganz nach unserem Geschmack.

Fotostrecke im Internet unter www.morgenweb.de