

Luxusmenü als Großprojekt

Sternekoch in der Comeniuschule

Von Volker Luff

Hilpoltstein (HK) Als der Großteil der Arbeit vorbei ist, kommt der selbstverwirklichte Landrat neben Gattin Gisela, um auch noch Hand anzulegen. Walter Schnell bindet sich eine weiße Schürze um – und protestiert erst einmal mit einem Glas Wein dem Hilpoltsteiner Peter Hufe zu. Doch ganz so einfach ist es nicht, wenn Sternekoch Waldemar Nagel mit Schülern der Comeniuschule und prominenten Koch-Gästen ein opulentes Mahl zubereitet. Auch Schnell muss Hand anlegen. Und so steht er Minuten später am Rand des Gewinms in der Schulküche, in der linken Hand ein Küchenkrepp. Mit den Fingern der Rechten kommt er mehr schlecht als recht durch die kleinen Löcher einer Handarbeitslehre und keimlinge fein säublich die Scheinleiste ab. „Das ist die Kunst des Sternekochs“, wehrt er vor gelangt die Franzosen ein-er Umstehender ab. „Das er die Leute nach ihren Fähigkeiten einteilt.“

Der eigentliche Star des Tages ist oben Nagel aber einer, dessen Eier alle in den Schatten stellt, Andreas Schwendner, der in der Comeniuschule die so genannte Berufsschule besucht. Seine große Leidenschaft ist das Köchen, zurzeit absolviert er sogar ein Prakti-

kum im „Sindersdorfer Hof“. Und es ist nicht das erste. „Wir hoffen sehr, dass wir ihn auf dem ersten Arbeitsmarkt unterbringen“, sagt Markus Hartinger, der Leiter der Berufsschule. Bis es so weit ist, stehen aber noch einhalb Jahre Schule auf dem Plan.

Doch scheinbar kann Andreas es gar nicht mehr abwarten, endlich in die Pflicht genommen zu werden. Nagel fehlt ein Topf? Er rennt, ihn zu holen, stößt in seinem Eierversehenlich Gerhard Kleindiek um, Regierungsschuldirektor der Abteilung Förderschulen in Ansbach.

Dem hat Andreas in Sachen Geschicklichkeit einiges voraus: Während Kleindiek mit Unterstützung seiner Frau Michaela mühevoll aus großen Ananasschnitten kleinste, gelbe Würfelchen für das Dessert schneiden, zerlegt Andreas mit seinem großen, silbernen Messer alles das in Rekordtempo, was ihm in die Finger kommt. Von der großen Zwiebel bis zum Kräuterbund. „Das ist kein Problem für mich“, sagt Andreas, während seine Augen hinter den dicken Brillengläsern leuchten. Seine Wangen glühn bereits dunkelrot. Die Arbeit in der Küche offenbart schnell die verschiedenen Charaktere der Schüler: Katrin Schlußf etwa verkörpert ruhig und gewissenhaft ge-



Beim Kosten rundum zurlinden: Schriftföhrerin Sabine Weigand, Andreas Schwendner, Waldemar Nagel, Walter Schnell und Adrian Hofbeck (von links) geben sich beim Köchen in der Comeniuschule quasi den Löffel in die Hand.

Fotos: Luff

trocknete Paprika, der introvertierte Marco Bloß wirft un-ablässig frische Paprika, ohne ein Wort zu sagen. Die 16-jährige Michelle LoGalbo dagegen lässt sich von der allgemeinen Hektik gerne anstecken: Der Schulsprecherin hängt ihr die-cker gelbchener Zopf aus der Kochmütze, der losig umher-schwingt und die Dampf-schwaden zerschneidet, wenn sie wieder um die Ecke saust: „Fertig? Was soll ich jetzt ma-chen?“

Und Klaus Schneider weicht kaum von Peter Hufes Seite, des ehemaligen Politikerske-

gänger Vaters, des Rößen-bacher Birgermeisters. Die beiden bilden ein echtes Team. Hufe wirzt die Poulardenentee, Klaus räumt das volle Blech beiseite, bis es wieder ge-braucht wird. „Wir müssen zäh-len, wie viel wir schon haben. Klaus, kannst du das?“, fragt Hufe. Also schaut Klaus kon-zentriert in die Röhre und hakt mit dem Zeigefinger wie ge-danklich die Fleischstücke ab: „Eins, eins“, ruft er Hufe zu. „Eif“. Doch dann verschwindet Klaus. „Dann muss ich halt sel-ber arbeiten“, wehrt Hufe. Doch nicht lange. Der ehe-malige Landtagsabgeordnete plaudert derart ungenutzten um den Schülern der Comeni-uschule, dass die ihn zeitweise regelrecht umringen. Schon wird Hufe beim Würzen des Fleisches von Jessica Dokto-rowski unterstützt, der der Hobbykoch wissende Anwen-dungen gibt. „Das reicht schon, den Rest kannst du hier rum-batzen.“ Was sie im einzelnen für das Menü beitragen, wissen weder Schüler noch Promi-köche. „Der Herr Nagel ist der, der es am Ende zusammenführt“, sagt Hufe und deutet auf den Mann mit Kochschürze und grauem Cap. „Hilfen“ steht darauf – eine Reminiszenz an Nagels Zeit auf den Malediven.

Der ist am Abend froh, dass er sich bei der Zubereitung auf die Unterstützung der vie-len Helfer verlassen konnte. Und zollt ihnen großes Lob: „Zwei habe ich schon heraus-gerauscht – die werde ich später engagieren.“

EIN ABEND FÜR GENIESSER

Unter dem Motto „Ein Abend für Geniesser“ hat die Comeniuschule in Hilpoltstein ihre neue Schulküche mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Koch und Schwiegerohn des Rother Kreuzers Anton Nagel, kochen behinderte Schüler ein opulentes Vier-Gänge-Menü: Als Vorspeise gab es eine Rauchschonensauce auf Was-sarparquet mit Forellen-kaviar. Danach servierten die Schüler eine Karotten-Entee mit gebratenen Sesam-Schnitzwerk.

Der Hauptgang war eine ge-grillte Poulardenbrust auf Bärlauchpöree mit Früh-lingsgemüsen und Schalen-tier-Rotweinsauce und als abschließendes Dessert kre-denzte das Team eine Vanil-le-Panna-Cotta mit Ananas-Minzragout und Schokoladen-Krokanteits.

Die rund 50 geladenen Gäste waren aufgerufen, sich mit einer Spende für das Essen zu bedanken. Mit dem Erlös der Aktion soll laut Schulleiterin Renate Merk-Neunhoeffer die Einrichtung eines von Schülern wie Lehrern gewünsch-ten Schulcafés finanziert werden.

luff



Für ein Schulcafé in der Comeniuschule sollen die illustren Gäste des Schlemmerabends spenden. Das erklärt Schulleiterin Renate Merk-Neunhoeffer (links).



Profli mit Hobbyköchen: Katrin Schlußf, Waldemar Nagel, Jessica Dok-torowski, Peter Hufe und Michelle LoGalbo (v. l.) geben sich alle Mühe.