

Staunen in der High-Tech-Küche

Verein der Köche richtet „Chefs Table“ in Brigachtal aus

Einmal im Monat treffen sich die Mitglieder im Verein der Köche Schwarzwald-Baar zum Erfahrungsaustausch. In diesem Monat war die Zusammenkunft ein „Chefs Table“, abgeguckt bei den Köchen im Kreis Konstanz.

Brigachtal. „Das könnten wir doch auch mal machen“, dachte sich August Guter, seit einem halben Jahr Vorsitzender des Vereins der Köche Schwarzwald-Baar. Nämlich einen „Chefs Table“, wie ihn die Konstanzer Kollegen gelegentlich zelebrieren. Wie fast jeden Monat trafen sich die Schwarzwälder Köche bei einem selbstständigen Vereinsmitglied. Für den „Chefs Table“ hatten sie die Familie Kraus vom Gasthaus „Hirschen“ im Brigachtaler Ortsteil Überauchen gewinnen können.

Das war nicht selbstverständlich, wie August Guter dankbar anerkannte. Immerhin hat der „Hirschen“ derzeit Betriebsferien. Aber die Familie unterbrach ihre freie Zeit und öffnete das Haus für die Vereinskollegen. Rund 30 von ihnen kamen. Sie wussten, dass sie etwas Besonderes erwartete. Nicht nur ein Drei-Gänge-Menü, sondern eine neu eingerichtete Küche voll beeindruckender Technik, die es Küchenchef Christian Kraus ermöglicht, deutlich rationeller zu arbeiten. Keine Frage, dergleichen weckt natürlich die Neugier der Berufskollegen. So kam es, wie es kommen musste.

Bald schwang nicht nur der Küchenchef in seinem Reich den Löffel, auch Kollegen mischten mit, die meisten in weiße Kochjacken gekleidet – wie es sich gehört. Fast eine kleine Prüfung musste Dominik Kaltenbach ablegen. Er war mit seinem Vater Alexander Kaltenbach, Wirt des Höhengasthofs „Löwen-Escheck“ in Schönwald, dabei. Dem jungen Koch, der zurzeit eine zweite Ausbildung zum Konditor absolviert, war es vorbehalten, die Ententerrine zu bereiten. „Die Königsdisziplin“, wie einer der altgedienten Mitglieder anmerkte.

Die kam denn auch nach dem Amuse Gueule als erster Gang, zusammen mit einer Mousse von der Entenleber und einem Feldsalat angerichtet, auf den Tisch. Dem Hauptgang folgte eine butterzarte Kalbsschulter auf Wirsinggemüse und mit



Dominik Kaltenbach war es vorbehalten, die Ententerrine zu bereiten. Fachlehrer Rolf Lohrer schaut dem jungen Koch wohlwollend über die Schulter, wie er die Aufgabe meistert.
Foto: Hartmut Dulling

Schupfnudeln. Die Kalbsschulter hatte Christian Kraus bereits am frühen Morgen in das „Holdomat“ genannte Niedertemperaturgargerät gelegt und bei 93 Grad behutsamst gegart.

Das Lob der Kollegen kam von allen Seiten. Dieser „Holdomat“ ist ein viel bewundertes Gerät in der neuen Küche. Mit den Augen der Fachleute begutachteten die Köche auch die weitere Einrichtung mit Kombidämpfern, einem „Steamer“ (ähnlich einem Dampfdrucktopf), dem „Paco-Jet“, ein Gerät, mit dem sich die tollsten Speisen bereiten lassen, von Suppen über Mousses bis hin zu Eis, zum Beispiel auch die Dessertvariationen mit dem von Christian Kraus kreierten Schokoladenkuchen.

Bewundernd bestaunten die Besucher den mächtigen Herdblock. Das Herzstück der Küche wiegt stolze 1,6 Tonnen und ist mit Gasbrennern und Induktionsfeldern ausgerüstet.

Geplant hat die ganze Familie die Einrichtung im Wert von sicher einer Komfort-Eigentumswohnung weitgehend selbst. Bei der Realisierung standen die Experten eines Schwenninger Fachbetriebes für die Hotellerie und Gastronomie zur Seite. Es sind nicht nur die Geräte, die das rationale Arbeiten ausmachen, es sind auch die kurzen Wege, die mit der neuen Einrichtung und Organisation geschaffen wurden.

Mit dieser Leistung hat der 35-jährige Küchenchef zusammen mit seiner Familie wieder mal ein Meister-

stück abgeliefert, befanden die Berufskollegen und erinnerten sich an das Jahr 1994.

Damals errang der Kochazubi Christian Kraus beim Wettbewerb um den Achenbach-Preis den Titel des deutschen Vizemeisters. Nur einen halben Punkt vor ihm hatte ein Hamburger den Meistertitel errungen. Sein Name: Tim Mälzer. hd

Info

Der Verein der Köche Schwarzwald-Baar, vormals Verein der Köche Hochschwarzwald, ist Zweigverein im Verband der Köche Deutschlands. Sitz des Vereins ist Villingen-Schwenningen. Das Gebiet reicht vom Schwarzwald bis zur Schwäbischen Alb und liegt im Kreuzungsbereich der Linien Stuttgart-Freiburg und Konstanz-Offenburg. Der Verein wurde 1971 gegründet und hat heute 140 Mitglieder.

Der Verein veranstaltet am ersten Montag jeden Monats, ausgenommen die Sommerferien, eine Versammlung, abwechselnd bei den selbstständigen Kollegen. Programminhalte sind Fachvorträge, Firmen, die sich und ihre Produkte vorstellen, Betriebsbesichtigungen und natürlich Erfahrungsaustausch und fröhliche Geselligkeit. Jährlich im Januar wird die Vereinsjugendmeisterschaft ausgetragen, deren Sieger beim Achenbach-Wettbewerb Baden-Württemberg teilnimmt. Vorsitzender ist August Guter. Weitere Infos unter www.koeheschwarzwaldbaar.de hd