

Der richtige Schnitt

Unterricht an Berufsschulen bleibt aus: Lehrer dreht Lernvideos und hat Spitzenkoch Thomas Bühner an Bord

Von Stefanie Hiekmann

OSNABRÜCK Wie filetiert man eine Seezunge? Was gibt es beim Tranchieren eines Rehrückens zu beachten? Das sind nicht nur Dinge, die angehende Köche beherrschen müssen – auch Restaurantfachkräfte müssen in ihren Prüfungen zeigen, dass sie fachgerecht am Gast servieren können.

Im Juni starten die Prüfungen an den Berufsschulen. Doch der Unterricht vor Ort bleibt seit Wochen aus. Wie sollen sich die Auszubildenden da nur vernünftig vorbereiten? Diese Frage hat Markus Schröder sich bereits im März kurz vor dem Lockdown gestellt. Der Fachpraxislehrer für gastronomische Ausbildungsberufe am Berufsschulzentrum am Westerberg (BBS) hat kurzerhand einen Youtube-Kanal sowie die Facebook-Seite „Markus Schröder Prüfungsvorbereitungen“ eingerichtet. Beides füttert er seit Mitte März fleißig mit Lehr- und Übungsvideos, die er sieben Tage die Woche für seine Schüler dreht. „Ich hatte so etwas immer schon mal vor“, erzählt der engagierte Serviermeister und Betriebswirt des Gastgewerbes. „Nun konnte ich diese Zeit sinnvoll nutzen und ein kostenloses Lernangebot für unsere Auszubildenden aufbauen.“

Mehr als 50 Videos sind innerhalb der zurückliegenden



Videodreh in der Privatküche von Thomas Bühner: Berufsschullehrer und Serviermeister Markus Schröder dreht für seine Auszubildenden Tutorials für die Prüfungsvorbereitung.

Foto: Stefanie Hiekmann

acht Wochen bereits entstanden. Über 2000 Aufrufe zähle ein Video, berichtet der stellvertretende Prüfungsvorsitzende für Restaurantfachkräfte im Gastgewerbe.

Der Dreh für Seezunge und Rehrücken war darunter auch für ihn selbst ein besonderer: Markus Schröder hat den Osnabrücker Spitzenkoch Thomas Bühner gefragt, ob er bereit ist, seinen Schülern das korrekte Tranchieren eines Rehrückens und das fachgerechte Filetieren einer Seezunge zu zeigen. „Klar mache ich das“, sagte Bühner. Und noch mehr: Damit es nicht nur ums bloße Zerschneiden und Portionieren geht, haben Schröder und Bühner auch aus der Zubereitung selbst ein Event gemacht: Fachpraxis-Lehrer Schröder hat den Rehrücken Baden-Ba-

den klassisch im Ofen zubereitet – wie Auszubildende es heute lernen. Thomas Bühner zeigt derweil, wie er einen Rehrücken gern zubereitet: Und zwar im asiatischen Gewürzsud langsam bis zur Zieltemperatur 54 Grad gegart. Übrigens ein altes „la vie“-Rezept, das bis heute zu den absoluten Klassikern des ehemaligen Osnabrücker Spitzenrestaurants zählt.

Der entscheidende Unterschied der beiden Zubereitungsarten: Im Sud hat das Reh Kontakt hitze – der Sud wird also weniger stark erwärmt als der Ofen, der dem Reh nur Strahlungshitze gibt. Wer den Unterschied nicht direkt versteht, dem empfehle er, einmal in die Sauna zu gehen, sagt Bühner und schmunzelt. „Geh mal in die Sauna rein – da hast du Strahlungshitze – da sind 90 Grad kein Problem. Und dann setzt dich hin, dann hast du den Unterschied!“

Auch die Seezunge wurde beim Drehtag in Thomas Bühners Küche auf zwei Arten zubereitet: Markus Schröder hat den Fisch klassisch mehliert und gebraten – Lehrbuch-Style. Thomas Bühner verzichtet auf das Mehl und brät die Seezunge stattdessen mit

einem Schuss Sahne. Die Idee: Ob die Stärke nun durch das Mehl oder den Milchzucker aus der Sahne an den Fisch kommt – der Karamell-Effekt ist derselbe. Allerdings macht die Textur von gebratenem Mehl oder eben reduzierter Sahne durchaus einen Unterschied für das fertige Produkt. Keinesfalls ging es Schröder und Bühner darum, das eine richtiger als das andere darzustellen. Vielmehr geht es um die Vielfalt: „Es gibt so viele richtige Wege“, betont Schröder. „Und man muss das Klassische kennen und beherrschen, um kreativ zu sein“, findet Bühner.

Unterstützt wurden Markus Schröder und Thomas Bühner während ihrer ehrenamtlichen Aktion von Andreas Bierwagen. Auch er ist Serviermeister und in Osnabrück Prüfungsvorsitzender für Restaurantfachkräfte im Gastgewerbe. Bierwagen hat auch Sponsoren gefunden, die die Lehrvideos, die übrigens auch jedem Hobbykoch oder angehenden Koch zugänglich sind, durch frische Ware unterstützen. So haben die Restaurants Leckermühle und das Rampendahl, die Nordhauser Mühle und der SB-Zentralmarkt in Atter durch frische Seezungen und Rehrücken unterstützt.

Die Videos sind ab sofort abrufbar über den Facebook-Seite „Markus Schröder Prüfungsvorbereitungen“.

KOMPAKT

Eine App für Schüler und Auszubildende

OSNABRÜCK Die kommunale Arbeitsvermittlung „Maßarbeit“ hat eine App für Schulabgänger und Auszubildende eingerichtet: Wie der Landkreis Osnabrück mitteilt, werden Ausbildungsstellen für den Weg in den Beruf auch während der Corona-Krise zur Verfügung stehen. Unter anderem geht es dabei um Fragen wie diese: „Welcher Beruf ist der Richtige? Gibt es in der Region freie Ausbildungsplätze? Was gehört in eine Bewerbungsmappe?“ Die App steht auf ausbildung-plus.online und auf bin-kos.de zum Download bereit.

Anmeldungen für die Gesamtschulen

OSNABRÜCK Für das kommende fünfte Schuljahr nehmen die Gesamtschule Schinkel und die integrierte Gesamtschule (IGS) in Eversburg noch bis Donnerstag, 14. Mai, Anmeldungen an. Weitere Infos auf den Internetseiten igs-osnabrueck.de und gesamtschule-schinkel.de.

Michelin-Plakette für das Kesselhaus

Am 12. Mai geht es im Osnabrücker Sterne-Restaurant weiter

Von Stefanie Hiekmann

OSNABRÜCK Große Freude im Osnabrücker Restaurant „Kesselhaus“: Am 12. Mai öffnet nicht nur das Restaurant an der Neulandstraße zum ersten Mal nach dem Lockdown seine Türen – erstmals wird das Lokal an diesem Tag auch ganz offiziell mit der Sterne-Plakette des Guide Michelin geschmückt sein.

Arne Reissenberger und Rebecca Sliwinski von METRO Deutschland haben die Plakette jetzt als Partner des Guide Michelin an Restaurantleiterin und -inhaberin Thayarni Garthoff und Küchenchef Randy de Jong übergeben.

Keine zwei Wochen vor dem Corona-Lockdown war Randy de Jong mit dem begehrten Michelin-Stern ausgezeichnet worden. Das neue Frühlings-Menü war gerade frisch entwickelt, da musste das „Kesselhaus“ seine Türen schließen. „Wir freuen uns riesig, dass es jetzt weitergeht“, sagt der Küchenchef. Die Tische seien schon neu



Jetzt offiziell mit Stern am Haus: Am Dienstag öffnet das „Kesselhaus“ wieder seine Türen. Inhaberin Thayarni Garthoff (Zweite von links) und Küchenchef Randy de Jong (Mitte) freuen sich mit den Mitarbeitern Katja und René Maluk auf den Neustart.

Foto: Stefanie Hiekmann

angeordnet worden, sodass alle Abstandsregeln großzügig eingehalten werden könnten. Auch das Menü hat ein Update erfahren: Die Blutorangen-Zeit ist vorbei, also hat das Dessert durch frische Erdbeeren ein neues Gesicht erhalten. „Wir haben schon jetzt richtig viele Reservierungsanfragen, sogar

aus Düsseldorf“, berichtet Restaurantleiterin Thayarni Garthoff und freut sich sichtlich auf den Start am Dienstag.

Jetzt bleiben nur noch wenige Tage, um alles wieder komplett startklar zu machen – und natürlich, um die neue Sterne-Plakette am Haus zu befestigen.

REZEPT DER WOCHE

Kohlrabi-Spaghetti mit scharfem Kichererbsen-Curry und weichem Ei

Zutaten für 2 Portionen

Für die Kohlrabi-Spaghetti:

4 mittelgroße bis große Kohlrabiknollen
1 TL Currypulver
1 TL Salz
Wasser

Für das Kichererbsen-Curry:

1 EL Sonnenblumenöl
1 rote Zwiebel, gewürfelt
1 gehäuftes TL Currypaste, gelb, scharf
1 Glas Kichererbsen, küchenfertig (ca. 250 g Abtropfgewicht)
50 ml Orangensaft
250 ml Kokosmilch
Salz und Ahornsirup zum Abschmecken

Außerdem:

2 Eier (M), Salz

Zubereitung: Die Kohlrabiknollen schälen und mithilfe eines Spiralschneiders zu Spaghetti verarbeiten. Die Gemüse-Nudeln in einer großen Schüssel mit dem Currypulver und dem Salz vermengen – am besten mit den Händen einmassieren. Die gewürzten Gemüse-Spaghetti in einen großen, hohen Topf geben, den Deckel auflegen und langsam erhitzen. Das Salz hilft, dass der Kohlrabi seine eigene Flüssigkeit abgibt und darin bissfest-weich dünstet, zwischendurch mehrmals umrühren, sodass die Nudeln gleichmäßig garen. Das dauert nicht länger als 4 bis 5 Minuten, dann die Kohlrabi-Nudeln von der Platte ziehen und warm halten.

Die Eier in kochendem Wasser 6–7 Minuten wachweich kochen.

In der Zwischenzeit das Öl in einer großen Schmorpfanne erhitzen, die Zwiebelwürfel darin farblos 3–4 Minuten dünsten, sodass sie weich und süß werden. Die Currypaste zugeben, kurz mit anschwitzen. Die Kichererbsen abgießen, waschen und mit in die Pfanne geben, ebenfalls 2–3 Minuten mit dünsten. Dann mit Orangensaft und Kokosmilch ablöschen, alles einmal kurz aufkochen lassen, sodass sich alles gut verbindet. Mit Salz und etwas Ahornsirup (oder Honig) abschmecken. Die Kohlrabi-Nudeln abgießen, den Fond gern aufbewahren und weiter nutzen. Die Gemüse-Nudeln kurz in der Currysauce schwenken und auf Tellern jeweils mit einem wachweichen Ei anrichten. Die Schnittflächen der Eier leicht salzen und direkt servieren.

Dieses Rezept hat die Foodjournalistin und Kochbuchautorin Stefanie Hiekmann für uns gekocht. Weitere Ideen finden Sie auch in ihrem Online-Food-Magazin auf schmeckwohl.de.



Foto: Stefanie Hiekmann

Kunst und Design

in Zusammenarbeit mit **ars mundi**

Wassily Kandinsky
Seidenschal „Gelb - Rot - Blau“
(1925)

100% Satin-Seide | Format 180 x 42 cm (L/B)
Bestell-Nr. NO-889323 | 84,00 €

Ginkgo-Collier in
925er-Sterlingsilber, vergoldet

Länge 45 cm | Anhänger 4 x 4,5 cm
Bestell-Nr. NO-477582 | 149,00 €

Ginkgo-Collier in
925er-Sterlingsilber

Länge 45 cm | Anhänger 4 x 4,5 cm
Bestell-Nr. NO-477567 | 129,00 €

Collier „Rainbow Cubes“

Schmucksteine aus Lapislazuli, Türkis, Koralle, Karneol, Jade, Amazonit, Mondstein, Apatit, Granat und Elementen aus feingoldplattiertem 925er-Sterlingsilber | Karabinerverschluss | Länge 45 cm

Bestell-Nr. SH-871479 | 218,00 €

Bestellen Sie rund um die Uhr. Für Ihre Bestellung, Ihre Fragen und Wünsche sind wir auch am Wochenende und an Feiertagen für Sie da! Telefon 0511 34 843 43 - www.arsmundi.de/noz - noz@arsmundi.de

Die Bestellabwicklung, der Versand und die Datenspeicherung erfolgen nach den AGB und den Datenschutzbestimmungen unseres Kooperationspartners ars mundi. Ars mundi Edition Max Buchner GmbH, Bödekerstr. 13, 30161 Hannover. Die Datenschutzbestimmungen können Sie unter www.arsmundi.de/datenschutz; die AGB unter www.arsmundi.de/agb einsehen. Die Preise verstehen sich inkl. MwSt. und zzgl. 7,95 € bzw. bei Bildern 14,80 € Versandkosten innerhalb Deutschlands. Es steht Ihnen ein 14-tägiges Widerrufsrecht zu. Alle Informationen dazu sowie ein Musterformular, das Sie verwenden können, finden Sie unter www.arsmundi.de/agb. Sie können auch das der Rechnung beigefügte Muster-Widerrufsformular verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist. Dies ist eine Kooperation von Neue Osnabrücker Zeitung GmbH & Co. KG und ars mundi - Edition Max Buchner GmbH, Bödekerstr. 13, 30161 Hannover. Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.