

# Der Mai bringt das Wild herbei

Erstellt: 11.05.2023, 11:23 Uhr

Von: Alexander Schneider



Noch gab es für diese hochmotivierte Truppe nur Applaus und keine Punkte. Die richtige Prüfung findet erst im Sommer statt. © ALEXANDER SCHNEIDER

Nachwuchskräfte der Usinger Saalburgschule überzeugen Oberaufsicht und Gäste restlos. Gute Vorbereitung auf die Prüfung.

Usingen -Einmal im Jahr wird es für angehende Köchinnen und Köche sowie Hotel- und Restaurantfachkräfte an der Saalburgschule ernst, dann ist Prüfung und dann rauchen nicht nur die Töpfe auf dem Herd, sondern auch die Köpfe der jungen Leute.

Bis zur Abschlussprüfung im Sommer sind es zwar noch ein paar Tage, in denen die Prüflinge noch eifrig Munition für den Kampf um die Punkte sammeln können. In der Saalburgschule tut man seit Jahren alles, um dem Gastro-Nachwuchs den Start ins Berufsleben so interessant wie möglich zu gestalten.

## **Mit Platzpatronen geschossen**

Dazu gehört auch, ihnen einmal im Jahr Gelegenheit zu geben, etwas zu kochen, was in den Lehrbetrieben nicht an der Tagesordnung ist. Das macht nicht nur Spaß, es herrscht auch so etwas wie Prüfungsatmosphäre: „In gewisser Weise wird hier also mit Platzpatronen geschossen“, sagte Thomas Studanski, Chef des Hotel- und Gaststättenverbandes, am Dienstag. Der Verband hatte wieder Sponsoren dafür gewinnen können, die Zutaten beizusteuern. Dazu gehören stets auch die mit dem Menü korrespondierenden Weine. Die wurden den rund 50 Testessern direkt vom Ort ihres Entstehens, aus dem Weinberg, von Winzerin Eva Vollmer per Videoschleife live erläutert.

Derweil ging es in der Küche eher traditionell, dabei aber nicht minder professionell zu. Gearbeitet wurde im Team, wobei sich die drei Azubis Leonie Marie Neumann (Hotel Steigenberger), Philipp Kaulfuß (Hotel Falkenstein Grand) und Leon Danter (Hotel Maritim) als Küchenchefs professionell und mit Überblick vor die Mannschaft gestellt hatten.

„Die jungen Kollegen und Kolleginnen haben das Menü selbst entwickelt, alle vier Gänge stimmig aufgebaut, die Materialliste selbst geschrieben und die Abläufe koordiniert“, zeigte sich Küchenchef Jörg Dormagen, der mit seinem Kollegen Thomas Deissler nur die Oberaufsicht zu führen hatte, von den Bemühungen des Nachwuchses um die Zufriedenheit der Gäste restlos überzeugt.

## **Zwischengang ein Kleinkunstwerk**

Ihren Beitrag zum Gelingen leisteten im Restaurant auch die angehenden Restaurant- und Hotelfachkräfte, denn: Ein gutes Essen ist erst dann fertig, wenn es auf dem Tisch steht.

Das Thema des Tages war saisonal ausgerichtet: „Der grüne Mai bringt Wild herbei“. Als „Gruß aus der Küche“ wurde ein leckerer Happen vom selbst gebeizten Rehschinken unter Beigabe heimischer Kräuter serviert. Als Vorspeise folgte „Ceviche von der Maischolle“ mit fein gehobelten Radieschen und Kerbel. Zu einem Kleinkunstwerk geriet der Zwischengang: Spargelcremesuppe mit Einlage. Letztere war schon ohne Suppe, die erst am Tisch aus der Kanne zugegossen wurde, ein Fest fürs mitessende Auge: weißer und grüner Spargel und als Topping Würfelchen von der Rehzunge.

Highlight des 4-Gänge-Menüs war der Hauptgang: Zweierlei vom Reh - Ragout und Rücken - an Wacholderjus, dazu eine mit Mie de Pain panierte Rehpraline aus gezupftem Rehfleisch, als Beilage eingelegte rote Zwiebeln, samtiges Selleriepüree nebst Fondant-Kartoffeln. Als krönender Abschluss wurde von den aufmerksamen Servicekräften eine dunkle Biskuitschnitte mit weißer Schokoladen-Ganache, eingelegten Erdbeeren und einem Nocken gut gekühlten Rhabarbersorbets aufgetragen. Von Alexander Schneider



Als „kleinen Gruß aus der Küche“ gab es selbst gebeizten Rehshinken mit einer bunten Garnitur aus Blattsalaten und Radieschen. © ALEXANDER SCHNEIDER