Montag, 22. April 2013 06:50 Uhr
URL: http://www.wiesbadener-kurier.de/region/rheingau/kiedrich/13024241.htm

WIESBADENER KURIER

GEISENHEIM

Kochende Männer in Kiedrich

22.04.2013 - KIEDRICH/GEISENHEIM

Von Ingeborg Toth

Hobbyköche bei der Arbeit: Franco Napolitano, Andre Picard-Maureau, Karl Heinz Lange und Peter Gottbehüt (v. l.).

Foto: RMB/Heinz Margielsky

Gesprenkelte Wachteleier im Klarsicht-Behälter stehen neben einem Berg von frischen Spinatblättern. Spargel und Garnelen warten darauf, verarbeitet zu werden. Von sieben Männern, deren Kochjacken mit einem Emblem geschmückt sind: Mit zwei blauen „C“ und einem stilisierten Hummer. Das „CC“ steht für „Confrérie Culinaire“ – Bruderschaft im Zeichen der Kochkunst. Ein leichtes Fünf-Gänge-Menü haben sich die Mitglieder des „Rheingau Chuci Kiedrich“ am Freitagabend vorgenommen. Zubereitet wird es in der Großküche der Berufsschule Geisenheim, in der tagsüber Restaurant-Fachkräfte ausgebildet werden. Die „Löffelführung“ beim monatlichen Clubabend hat heute Peter Gottbehüt. Das heißt, er hat die Menüfolge festgelegt, die Rezepte ausgearbeitet und eingekauft. Mit dem Geld aus der Clubkasse.

Wer die Löffelführung hat, bestimmt das Thema des Abends. „Ich habe heute relativ leichte Küche gewählt“, sagt Gottbehüt. „Es gibt einen Salat mit Grapefruit und Ziegenkäse, Spargelflan mit Garnelen und Safransoße – als Vorspeisen.“ Jedes Rezept hat Gottbehüt ausprobiert. Auf Kochbücher, das weiß er, kann man sich oft genug nicht verlassen. Hat jeder seine Kochanweisung, werden die Messersets ausgepackt. Klar, die Küche der Berufsschule ist gut ausgerüstet. Aber das eigene Messer ist jedem Koch heilig. Auch den Chucis, die sich im Laufe der Jahre zu kenntnisreichen und enthusiastischen Genießern entwickelt haben. Genuss ist erlernbar. Gottbehüt, der aus dem Ruhrgebiet kommt, war „bekennender Biertrinker“, wie er sagt. Heute schafft er es mühelos, vom Sekt als Aperitif (Crémant D’Alsace) bis zum Blanc de Noir aus dem Rheingau die passenden Begleiter zu seinem Menü auszuwählen.

Gottbehüt hat für diesen Abend bei seinem Gemüsehändler auch Kumquats besorgt. Einer der Kochbrüder will wissen, wie er mit den Zwergpomeranzen umgehen soll. „Schale dranlassen, in feine Scheibchen schneiden“, lautet die Antwort. Die exotischen Früchte sollen zusammen mit Karotten karamellisiert werden. Kochende Männer, so meint der „Löffelführer“, zeichnen sich dadurch aus, dass sie bei den Zutaten nicht sparen. Wenn es die Blutorangen fürs Dessert nur als „Flugware“ gibt, werden die eben gekauft.

Gegen 22 Uhr kommt der Hauptgang auf den Tisch. Der Kochbruder, der dafür verantwortlich zeichnet, gibt die

Erläuterungen dazu. Sind die Fischpflanzerl richtig gewürzt – sind sie knusprig genug? Kritik wird ernst genommen. Nur so bringt man es vom „Apprenti“ zum „Grand-Maître de Chuchi“, der den roten Hummer am grünen Halsband tragen darf. Übrigens planen die Rheingau Chucis Kiedrich demnächst einen Ausflug nach Tonbach in die „Traube“. Sich bei Sternekoch Harald Wohlfahrt Anregungen zu holen, kann ja nicht verkehrt sein . . .

© Verlagsgruppe Rhein-Main 2013
Alle Rechte vorbehalten | Vervielfältigung nur mit Genehmigung der Verlagsgruppe Rhein-Main