

Aufgedischt – oder Glück geht durch den Magen!

Sterne über St. Raphael am 14. März 2021

Ein ganzes Huhn kaufen und später auseinandernehmen? Das hatte nun wirklich niemand von den Kindern und Jugendlichen und dem Betreuerteam des Kinderhauses St. Raphael erwartet, als es an die Vorbereitung für den Online-Kochkurs ging, den Steffen Disch (Sternekoch vom Raben und Kuro Mori) für KiFu e.V. auf die Beine stellte.

Das war nur die erste Herausforderung, die das Team der Jungköchinnen und –köche, Steffen Disch, der Moderator Clemens Salm und der Mann von der Technik, HP Bachmann, zu bewältigen hatten.

Weiter galt es zu entdecken, dass auch die Spitzenküche ihre Tücken aufweist, wie den Induktionsherd, der die Tonübertragung stört. Aber auch dieses Problem war bewältigbar, so dass es am Sonntag, dem 14. März 2021, endlich beginnen konnte – das eigentliche Kochen mit dem Sternekoch.

Für die vietnamesische Tom Gha Kai und das Chicken Curry, die auf dem Rezeptplan standen, galt es nach dem Einkauf von Bio-Huhn und außergewöhnlichen Zutaten im Asia-Laden, was bereits ein Ereignis für sich dargestellt hatte, Hand zu legen an Gemüse, Huhn und Brühe.

Direkt zu Beginn erwartete alle die größte Hürde: ein ganzes Huhn auseinandernehmen und das Filet heraustrennen?! Auch für Steffen Disch, der sich sonst auf Kochstandards in der Küche verlassen können muss, eine neue Aufgabe: Wie erkläre ich die Umsetzung, wo alle komplettes Neuland betreten und es bei ihm doch wie von Zauberhand funktioniert? Mit der Hilfe von Clemens Salm als Vermittler am Mikro und den als Assistenzköchen fungierendem Betreuerteam klappte auch das.

Eine weitere neue Erkenntnis für die beiden Kochteams (eine Gruppe Jugendlicher und eine Gruppe Mädchen) im St. Raphael: Es kann von Vorteil sein, die Rezepte ganz genau zu lesen. Stand da wirklich, dass die Schalen aufbewahrt werden sollen? Manche Zutaten landeten auch aus Versehen in der Tom Kha Gai statt im Chicken-Curry... Ob das am Ende trotzdem schmecken würde?

Tatsächlich breitete sich der Geruch der fremden Gewürze zunehmend in den drei Kochgruppen aus und weckte damit auch die Hoffnung auf ein leckeres und außergewöhnliches Abendessen: Nach hochkonzentrierten 2,5 Stunden in der Küche ging es ans Genießen. Mit Stolz konnten alle feststellen, dass die Gerichte gelungen waren – Sternekoch und Kochteams waren gleichermaßen glücklich über den Erfolg!

Müde und zufrieden konnten alle den Tag ausklingen lassen. Es war wunderbar, für einen –zwar anstrengenden, aber erfüllenden- Nachmittag Corona in den Hintergrund treten lassen zu können, ein neues Gemeinschaftserlebnis kreiert und kulinarisch Neuland betreten zu haben.

Gutes Essen und gemeinsames Kochen macht Arbeit, aber auch sehr glücklich.

KiFu dankt

@Steffen Disch

@St. Raphael: Den jungen Köchinnen und Köchen und dem Team

@Clemens Salm für die wunderbare Unterhaltung