

Zum Seminar in die Profi-Küche



Profi am Herd. Bogdan Pruteanu gehört zum Team der Gourmetküche des Hotels Hohenhaus und steht als Ansprechpartner gern zur Verfügung.

Fotos: Spanel

120 Grundschüler und Kindergartenkinder werden ab der ersten Januarhälfte gemeinsam im neu entstehenden Bildungshaus in Röhrda lernen. Herzstück des Gebäudes: die Küche samt lichtdurchfluteter Cafeteria. Damit alles reibungslos klappt, erhalten die Köche des Kindergartens „Die kleinen Hände“ Frank Häring und Nadine Ronshausen im Vorfeld hochkarätige Unterstützung: in der Gourmetküche des Hotels Hohenhaus.

Von Emily Spanel

Unter Kindern gilt der Vorschlag, Sellerie-Püree als Nahrung zu betrachten, wohl eher als unethischer Menschenversuch. Auf dem Speiseplan des neu entstehenden Bildungshauses in Röhrda wird es trotzdem zu finden sein – und das aus gutem Grund. „Die Kinder sind dazu eingeladen, die ganze Bandbreite an gesunden, regionalen Speisen kennenlernen, zu probieren, mit allen Sinnen zu schmecken – und sich abschließend ihre eigene Meinung zu bilden“, sagt Sternekoch Peter Niemann, Küchenchef auf Hohenhaus.

Wohl wissend, dass sich die Jüngsten nicht unvoreingenommen an alle Lebensmittel herantrauen, hat sich das Küchenteam des Kin-

dergartens „Die kleinen Hände“ mit beratender Unterstützung der Profis des Restaurants Hotel Hohenhaus zum Ziel gesetzt, mit Geschmack, Vielfalt und Unbekanntem zu überraschen – und zwar abseits von Burgern, Pommes, Ketchup und Co. „mit so viel Zucker, dass davon höchstens die Geschmacksknospen verkleben“, sagt Peter Niemann.

Technisch ist die Küche im Bildungshaus Röhrda bestens ausgerüstet; was aber bislang fehlte, war das Know-how in Sachen Wirtschaftlichkeit und Küchenerfahrung, um eine solch große Anzahl von Kindern täg-

lich frisch verköstigen zu können. Gern springt das Team der Gourmetküche des Hotels Hohenhaus dem Küchenchef Frank Häring und Nadine Ronshausen helfend zur Seite: Vier Tage lang haben die beiden den Profis Peter Niemann, Bogdan Pruteanu und Julian Stühlmeyer über die Schulter geschaut, wertvolle Tipps erhalten und sich praktisch geübt – inklusive „Atu“, wie Peter Niemann scherzt, einer allgemeinen technischen Unterweisung am Konvektomaten.

Dieses professionelle Gerät, das trockene und feuchte Hitze kombiniert, soll die Arbeit in der Großküche in Röhrda künftig erleichtern.

An dieser Stelle kommt auch das Sellerie-Püree wieder ins Spiel:



Hier wird künftig gekocht. Die Kinderküche des Bildungshauses in Röhrda ist angeliefert und wird derzeit montiert. Kochen und Backen werden künftig auch für die Jüngsten selbst zum Programm gehören: Zur Einrichtung gehören ausziehbare Podeste, die ein Werkeln an den Arbeitsflächen problemlos ermöglichen.

Foto: van der Willik/jnh

Über Nacht im speziellen Ofen gedämpft, entfaltet es nicht nur seinen einzigartigen Geschmack, sondern die Art und Weise der Zubereitung spart den Köchen auch Zeit. „Wir lassen die Küchengeräte über Nacht für uns arbeiten“, erklärt Peter Niemann – das Stresslevel zwischen 7 und 11 Uhr am Morgen, kurz vor dem Trubel der Mittagszeit, werde so erheblich reduziert.

Das gleiche Prinzip gilt auch für eine schmackhafte Brühe – am Abend mit Wurzelgemüse und einem ganzen Huhn aufgesetzt, über mehr als zwölf Stunden gekocht, ergibt die gewünschte goldgelbe

Grundlage für Eintöpfe und Gulasch. „Wahnsinnig viel“ gebe ihm die Arbeit mit den Kindern, sagt der Iftaer Frank Häring, der das Seminar in der Restaurantküche als große Bereicherung betrachtet. Der erfahrene Koch, geübt im Kochen mit und für die Jüngsten, blickt nun gelassener auf die Herausforderungen der Zukunft – wie auch Nadine Ronshausen: „Viel mitgenommen“ habe sie auf Hohenhaus. Nun ist es an ihnen, die gesteckten Ziele umzusetzen – „und die Rückmeldungen“, sagt Frank Häring mit einem herzhaften Lachen, „werden nie direkter kommen als von den Kindern.“

Gelungen.

Frank Häring, gelernter Koch mit eigenem Gastronomiebetrieb im thüringischen Ifta, übt sich im Restaurant des Hotels Hohenhaus am Konvektomaten – das Ergebnis kann sich sehen lassen. Schonend garte Fleischbällchen werden ab Januar auch in Röhrda auf dem Speiseplan stehen. Selbigen haben Köche der Region ausgearbeitet.



HINTERGRUND

Umbauarbeiten in den letzten Zügen

Die Umbauarbeiten an der Mittelpunktgrundschule im Ringgauer Ortsteil Röhrda sind in den letzten Zügen. In der vergangenen Woche wurden die Möbel angeliefert und aufgebaut (wir berichteten); Gleiches gilt für die Küche. Auch bei der Bestückung selbiger hat das Team des Hotels Hohenhaus beratend unterstützt: Welche Topfmenge ist die richtige? Welche Küchengeräte werden unbedingt benötigt, und welche

sind verzichtbar? Berücksichtigt wurden dabei natürlich die Aspekte der Wirtschaftlichkeit und der Ökonomie“, sagt Sternekoch Peter Niemann, der eng mit Renée Schmidt, ebenfalls aus der Branche, zusammengearbeitet hat. Alles fertig sein soll in der ersten Januarhälfte – dann ist der Umzug der über Dreijährigen der Ringgauer Kindergartenstandorte nach Röhrda geplant. (esp)