

Geschält, geschnippelt, gebraten – und gegessen

Vom Profi viel gelernt/ AZ-AboCard-Spaßkochen mit Karl-Heinrich Meyer

kögö Hanstedt II. Am Sonntag fand sich ein knappes Dutzend AZ-Leser in Meyers Gasthof ein, um dem Profikoch Karl-Heinrich Meyer beim Kochen über die Schulter zu schauen und sich Anregungen für die Küche daheim zu holen. „Eher einfach“ fand Meyer das, was er die Hobbyköche zubereiten ließ, aber die Laien hatten beim Kochmarathon ordentlich zu tun. Sechs Stunden wurde geschnippelt, gebraten und gegessen. AZ-Fotograf Dirk Mahler durfte mit genießen.

„Vielleicht nimmst du einfach mal einen Schneebesen für den Eischnee“, grinst Küchenchef Karl-Heinrich Meyer. „Du hast da einen Rührbesen, mit dem wird das nichts.“ Einen Elektroquirl sucht man in der Profiküche nämlich vergeblich. Der Eischnee für das Amarettiniparfait mit kandierten Zitrusfrüchten war noch eine der einfacheren Übungen beim AboCard-Spaßkochen mit der AZ in Meyers Gasthaus. Nur wenige der Hobbyköche hatten wahrscheinlich zuvor schon einmal Jakobsmuschelkerne gebraten oder selbst eine Krustentiersauce hergestellt. Eigentlich ganz einfach, wenn man weiß, wie es geht.

Die Herstellung von Wachtelrouladen hingegen erfordert schon ein wenig Fingerspitzengefühl. Nicht ganz so klar war den beiden Frauen, die sich mit den kleinen Vögelchen abmühten, warum die vom Rücken her ausgelöst werden sollten. „Hühner löse ich immer von der Brust her aus.“ Das Aha-Erlebnis stellte sich ein, als aus den zusammenhängenden Brusthälften eine Roulade zum Füllen ausgelegt wurde.

Profikoch Meyer lässt seine Kocheleven machen und koordiniert häufig bloß, verteilt Arbeiten und greift zur Not ein. Nach über 30 Berufsjahren als Koch hat man halt den Überblick. „Das Spannende für mich ist immer, dass ich nie so genau weiß, was die Kursteilnehmer an Vorwissen mitbringen“, sagt Meyer. Selbst das Schnippeln von Wok-Gemüse muss da kein Selbstläufer werden. „Wenn du die Paprikastreifen jetzt noch mal drittelst, dann haben wir die Breite, die wir brauchen.“

In solchen Dingen ist Meyer gnadenlos. Die Herstellung von Kartoffelperlen wird von allen, die sich daran versuchen, als Strafarbeit empfunden. Immer sind die Dinger auf einer Seite platt statt rund. Meyer zeigt, wie es geht. Auf dem fertig angerichteten Teller sind die Kartoffelperlen, die die Entenbrüste krönen, das optische Highlight.

Lernen konnte man, dass man Nudeln ohne viel Aufwand selber herstellen kann – und das die dann auch noch besser schmecken und preiswerter sind als die gekauften. Vielfach sind es die kleinen Tipps am Rande, die die Teilnehmer weiterbringen. Stahlende Gesichter, nachdem man kapiert hat, wie man das Gemüse so schön in der Pfanne springen lassen kann. Der Herd allerdings sieht danach so aus, als ob es viel Arbeit machen würde, bis man ihn wieder benutzen kann.

Der Meister, der sich bereits mit 22 Jahren einen Michelin-Stern erkochte, verrät eine ganze Menge, aber er schreibt nicht alles in die Rezepte, die alle mit nach Hause nehmen dürfen. Wie man Krustentiersauce herstellt, das kann man sich bei ihm abgucken, aber konkurrierenden Köchen muss er ja nicht unbedingt das Rezept frei Haus liefern.

Ganz streng ist Meyer beim Anrichten. Er baut einen Musterteller, nach dem sich alle zu richten haben, basta. „Wie heißt das, was du da machst? Randbekleckern?“

Krönender Abschluss der sechsstündigen Kochorgie war das gemeinsame Essen. Meyer will, sobald die Küche im Hotel Deutsche Eiche komplett eingerichtet ist, auch dort Kochkurse anbieten. „Die Küche ist so geplant, dass ich das auch bei laufendem Restaurantbetrieb machen kann.“

Erschienen:

24.03.2009: AZ / az / Seite:5