

Das Duell: Kochtopf gegen Kochtopf

Text: Renate Blank



Das Wettstreit-Menü:

Vorspeise: Maronensuppe

Hauptgericht: Putengeschnetzeltes mit Knödeln

Nachspeise: Pflaumenkompott mit Vanille-Eis und Sahnehaube

Dieses Jahr konnten wir wieder zwei Kochteams gegeneinander antreten lassen. Ist Ihnen schon einmal aufgefallen, wenn vor Publikum kreierte wird, dass immer Männer die Köche mimen?

Wieso eigentlich? Wer steht denn die meiste Zeit in der Küche und muss sehen wie die liebe Familie satt wird, muss oft die Phantasie bemühen, aus wenig etwas Leckeres zuzubereiten und allen soll es auch noch schmecken?

Sie ahnen es doch schon. Die Frau!!! Was für uns Frauen eigentlich selbstverständlich ist, ist für den Mann das Außergewöhnliche, die Herausforderung schlecht hin, da kann er sich beweisen. Siehe auch die Grillsaison. Da genau dasselbe: Der Mann, ist der der die Nahrung beischafft, sprich das Grillgut. Genug gelästert. „Ach, mir Fraue sinn halt so!“

Und so trat auch in unseren Teams Mann gegen Mann an. Ich gebe es gerne zu, unsere Michaela Schmelzer stellte die Köche zusammen und griff auf zum Teil altbewährte Teilnehmer zurück. Ich denke mir, wenn nur Frauen gekocht hätten, wäre doch auch langweilig. Frauen sind in unserem Heim sowieso überproportional vertreten und wo bliebe da der Reiz des Besonderen.

Vielleicht muss ich noch erwähnen, dass unsere Conny aus der Hauswirtschaft vorschlug, die Suppe gleich für das ganze Haus zu kochen. Wenn schon, denn schon. Die Suppe war ja nicht so sehr das Problem. Was unseren Kochteams eigentlich zum Verhängnis wurde, war Folgendes: ich habe laut Rezept die Zutatenmengen bestellt, was eigentlich so von mir vorher nicht geplant war. Man kennt ja unsere Pappenheimer, sprich Bewohner. Aber man war ja der Meinung, es würde nicht reichen. Wäre ich nur bei meiner ersten Bestellung geblieben!

Zu dem einen Team „Strudelpeter“ gehörte Andreas Gress (Ortsvorsteher von Heckendahlheim) und Günther Walle (Altbürgermeister aus Ommersheim). In das Team „Ziegelhütte“ Herbert Kessler (Altbürgermeister aus Ommersheim) und Gert Tussing (aktueller Bürgermeister).

Michaela als Initiator des Kochduells sollte zwischen den beiden Teams als Reporterin hin und her springen, um für die Hauszeitung zu berichten. Ich wollte eigentlich nur die Fotos machen. Soviel zur Planung. Sie ahnen es schon, Theorie und Praxis, zwei Welten treffen aufeinander.

„Du, Renate, Andreas und der Altbürgermeister können aber nicht kochen und der Gert hat sich schon gemeldet, er kommt erst um 10:00 Uhr, kann aber noch etwas später werden!“ Originalton von Michaela.

„Und was willst du mir damit sagen, allerliebste Kollegin?“ war meine Antwort.

„Ay, du muscht die andere unterstütze! Ich helfe dem Herbert beim Schnippele bis der Gert kommt.“

Später sah ich, dass Michaela noch eine weitere Kollegin, unsere Natascha, für sich und ihr Team eingezogen hatte. Ich wollte ja nicht gleich meckern, jetzt war zumindest personell Gleichstand. Nur so viel, Natascha unterstützte das Team bis zum Schluss, wie gemein von denen.

Das Kochduell konnte beginnen.

Team Strudelpeter:



Innerliches Gegrummel meinerseits. Ok, dann wollen wir mal. „So meine Herren, es kann losgehen.“ Als erstes die Rezepte angeschaut und besprochen, was zuerst gemacht werden muss. Meine beiden Mitstreiter bekamen die ehrenvolle Aufgabe das Gemüse zu schnippeln und das war mehr als reichlich vorhanden. Ein Lob an meine Männer, super wie die das gemacht haben. Immer mal wieder nach links und rechts geschaut, dass alles so geschnitten wurde, wie ich es mir vorstellte.

Mit der Maronensuppe wurde begonnen. Mengemäßig mussten wir in zwei großen Töpfen kochen. Die Esskastanien waren schon vorgekocht, mussten also am Schluss nur in die Brühe geschmissen werden. Abschmecken mit weit weniger Zimt als das Rezept vorgab, ich gebe es zu, Zimt an Herzhaftem finde ich unmöglich, also sehr, sehr sparsam verwenden.

Die Frage war dann: Pürieren oder nicht pürieren? So sah die Suppe ja lecker aus, das Gemüse drinnen gab dem Ganzen den Pfiff (Farbe). Ok, laut Rezept pürieren! Den ersten Topf püriert. Oh Gott sah das unappetitlich aus. Meine Hilfsköche nach ihrer Meinung gefragt und die gaben mir Recht. Schnell umdenken. Den Inhalt des zweiten Topfes einfach mit dem Ersten zusammen schütten und schon sah alles wieder gut aus. Abhaken, fertig!

Punkt an uns!

Da tauchte Michaela in unserer Küche auf, wie gleich von uns vermutet, um uns auszuspionieren. „Wie, ihr hant die Supp schon fertig? Dass gebbt’s doch nitt, mir hant se noch nitt emol offem Herd!“ Na, dann wird’s aber höchste Zeit! Sie gleich einen Löffel geschnappt und unsere Maronensuppe probiert. Mit verzogenem Gesicht sagte sie uns, dass die ja gar nicht schmecken würde. Wir nur gegrinst, dann flüsterte sie: „Die schmeckt ja wirklich gut.“



Mittlerweile wurde es höchste Zeit für das Hauptmenü. Putengeschnetzeltes in zwei Pfannen angebraten mit viel Zwiebeln. Roch ja schon mal gut. Dann wieder auf zwei Töpfe verteilen. Ein Glück, dass ich von mir zuhause noch zwei große Töpfe mitgebracht hatte. Meine Männer mussten immer wieder einen Blick darauf werfen, sprich umrühren. Jetzt bloß nichts anbrennen lassen.

Dann restliche Zutaten dazu und mit Brühe aufgegossen. Dann der Moment des Abschmeckens. Fehlte noch jede Menge an Schmackes! Nachgewürzt und fertig. Jetzt nur noch schnell die Knödel ins Wasser. Die waren Gott sei’s gedankt, aus Fertigteig und von meinen fleißigen Hilfsköchen schon gerollt.

Und wieder Punkt an uns!

Ich erwähnte ja schon, dass wir die Suppe für das ganze Haus kochten. Jedes Team für 30 Personen. Da meine Gruppe ja so früh fertig war, verteilten wir unsere Suppe schon mal auf kleinere Töpfe (die Suppentöpfe benötigten wir ja wieder für unser Putengeschnetzelt) und stellten sie auf einen Küchenwagen.

Eine Katastrophe bahnt sich an.

Es sollte ja mit der Suppe losgehen, aber wo war denn unsere geblieben? Da haben die Damen von der Hauswirtschaft sich gleich alle Töpfe unter den Nagel gerissen. Unsere war ja schon fertig und ich habe das im Treiben gar nicht so richtig auf dem Schirm gehabt. Die ganze Suppe war weg!!! Da kann die Jury ja gar nicht vergleichen. Und nun? Zumal wir jetzt auch keine Suppe für unseren Wohnbereich hatten.

Michaela hilfreich wie immer, schlug dann vor: „Wir verteilen einfach die Suppe aus Ziegelhütte zweimal, das merkt eh keiner, genug ist ja da.“

War ein Scherz!!!

Es wird nie so heiß gegessen wie's gekocht wird. Irgendwer hat dann doch noch irgendwo einen Topf mit unserer Suppe aufgetrieben und der Tag war gerettet. Die Jury konnte entscheiden.

Während also die Suppe verkostet wurde, fiel mir ein, ach die Zwetschgen für die Nachspeise müssen wir noch kochen. Zum Glück waren die schon entsteint und harrten zusammen mit Zucker und Zimt auf das die Herdplatte eingeschaltet wird. Mengemäßig kam mir unser Kompott schon etwas wenig vor, aber nicht weiter überlegen, wird schon passen. (Ahnensie schon etwas?)

So, Nachspeise auch fertig!

Dritter Punkt an uns!

Und wie weit ist die Konkurrenz? Die fingen gerade an das Putenfleisch anzubraten. Unser Gert Tussing war mittlerweile zur Unterstützung eingetroffen.

Sehr langsam das Team, sehr sehr langsam.

Team Ziegelhütte:

Jetzt stellte sich heraus, dass Herbert Kessler der absolute Profikoch in der Runde war. Wie er Michaela erzählte, hat er schon bei renommierten Spitzenköchen an Workshops teilgenommen.



Allerdings ist er mit seinem Wissen erst herausgerückt als Michaela beim Zwiebelschneiden geheult hatte wie ein Schlosshund und er ihr gezeigt hat, wie es richtig und schneller geht. Mit seinem mitgebrachten Profimesser sollte das Schnippeln eigentlich nochmal so schnell von statten gehen, normalerweise...

Jetzt kam Gert Tussing dazu. Wenn jetzt jemand meinte die sind ruckzuck mit allem fertig, der kennt die Truppe in Ziegelhütte nicht so genau.

Jetzt war Michaela in ihrem Element. Jetzt wurde geschwätzt, Späßchen gemacht und gelacht. Der Gert war so hungrig, dass ein großer Teil des Geschnippelten in seinen Mund wanderte, sehr zum Amüsement der anderen.



Alle waren so gut drauf, bis Michaela plötzlich Zweifel kamen, ob das überhaupt alles rechtzeitig fertig wird. Natascha wurde also nicht fortgeschickt, sondern musste weiterhin das Team unterstützen. Die Suppe wurde aufgesetzt, man schaltete den Herd ein und dann wartete, und wartete, und wartete auf das sich der Topf erhitzen möge. Wer unsere Herde kennt, weiß ja, dass es lange dauern kann, sehr lange, vor allem wenn man's eilig hat. Nur so lange eigentlich auch wieder nicht.

Tja, wenn man vergisst, die Herd-Sicherung einzuschalten...



So langsam ging es voran in dem Team. Michaela schaute immer öfter bei der Konkurrenz vorbei und stibitzte einige Probier-Proben, die dann von Gert und den Anderen verkostete wurden. Das fand ich jetzt gar nicht fair. (Wieso habe ich davon nichts mitgekriegt). Natascha und Gert hatten griffbereit Ihre Probier-Löffel in der Hand, mit denen sie ständig beim Chefkoch Herbert Kessler aus den Töpfen naschten.



Gefühlte Stunden später konnte auch das Team Ziegelhütte verkünden, dass sie mit allem fertig waren. Die benötigten doch tatsächlich 1 Stunde länger als wir, nur mal so erwähnt.

Die Jury:

Jetzt kam unsere Jury ins Spiel. Fachkundige Damen für guten Geschmack waren da Emmi Horch, Elisabeth Becker, Maria Bauer und Beate Schneider. Das Vierergespann wartete schon voller Ungeduld aufs Essen.





Zuerst kam die Maronensuppe auf die Probierteller. Welche Suppe schmeckte wohl besser? Weil das Team Ziegelhütte seine komplette Suppe püriert hatte, war dessen Suppe entsprechend breiig, sehr zum Missfallen der Jury.

Michaela reichte kurzerhand zur Suppe eine Gabel. Aber da hatte sie die Rechnung ohne Frau Horch gemacht. Sie ganz entrüstet, wie man „Supp nur mit der Gawel esse kann, das gäbt’s doch net“.

Bei der Hauptspeise konnte dann so richtig zugeschlagen werden, nach dem die Damen so lange auf ihr Essen warten mussten, war der Hunger trotz der Suppe schon arg groß. Die Knödel bei der Hauptspeise schmeckten allen so gut, dass eine der Jurymitglieder doch tatsächlich 6 Stück verputzt hatte. Uns war es ein Rätsel, wo sie diese hingesteckt hatte. Dann kam die Nachspeise auf den Tisch. Jetzt muss ich leider gestehen, mein Team aus Strudelpeter hatte ja, wie schon erwähnt, einfach zu wenig Pflaumenkompott gekocht. Ich weiß nicht, wo Michaela den restlichen Kompott her hatte, nur so viel, die Damen konnten 2 x probieren.

Ich glaube, sie hat da ein wenig getrickst. Eigentlich sollte es bei nur einem Probierteller bleiben, weil unserer Damen schon so satt waren, aber nein, es wurde auf 2 Dessert bestanden. Schließlich muss ja entschieden werden.

Das Ergebnis:

Haben wir keins! Obwohl Michaela eine Punkteliste führte. Es war ja so einiges schiefgelaufen, wie soll man dann alles gerecht bewerten können?

Aber Hauptsache, es hat allen Spaß gemacht und unseren Bewohnern hat’s geschmeckt. Obwohl, bei der Maronensuppe gingen die Meinungen sehr stark auseinander und hat zu so mancher Diskussion geführt. Man kann es halt nicht allen Recht machen. Für das nächste Mal, ich hoffe es gibt ein nächstes Mal, werden wir keine identischen Gerichte mehr kochen. Es wird an die Kreativität der Köche appelliert, dass jedes Team sein eigenes Menü zusammenstellt. Das nenne ich dann einen Menü-Wettbewerb. Wir besorgen dann nur noch die Zutaten und dürfen am Ende alles probieren.