

Kräftige Prise Humor würzte vier Gänge

Gerd Reiner ließ sich bei der AOK-Kochshow in Töpfe gucken – Kabarettist Alois Gscheidle würzte mit Humor

Von Ira Betz

„Den Giersch bekämpft man am besten, indem man ihn isst“ sagt Gerd Reiner und hält ein paar stattliche Exemplare des Doldenblütlers hoch, der wegen seines Durchhaltevermögens in Hausgärten Gärtner die Zornesröte ins Gesicht treibt. Bei der zweiten Kochshow im AOK-Kundencenter erlebten rund 170 Besucher ansteckende Kochfreude, deren Ergebnisse sie selbst schmecken konnten.

Gemeinsam mit AOK-Ernährungsberaterin Heidi Kammerer und dem schwäbischen Kabarettisten Marcus Neuweiler als „Alois Gscheidle“ komponierte der Meisterkoch von „Reiners Rosine“ in Flein ein viergängiges Menü, das auch zum Nachkochen geeignet ist.

Nein, aus Alois Gscheidles Leberwurstbrot wurde es an diesem Abend nichts. Doch dem schwäbischen Unterhalter mit Batschkapp und Hosenträgern kam eine besondere Aufgabe zu – das Würzen der zweistündigen Schau mit Humor. Auf Großleinwand konnten die Besucher jeden Handgriff Gerd Reiners zu Ölflasche oder Pfeffermühle verfolgen. Schlangengurken-Carpaccio mit eigenem Bieressig, Traubenkernöl, Borretschblättern und Blüten wies die Speisenfolge als ersten Gang auf.

„Das ist nicht nur Gurkensalat, denn er wird frisch angerichtet und nicht Stunden früher“, erläuterte der Koch und Restaurantbesitzer. Den „Teufelshobel“ aus Holz habe er im Keller gefunden, informiert er, während die Gurke in rasantem Tempo dem Gerät zum Opfer fällt. „Sönke, hasch Du im Off noch einen Teller?“ fragte er nach hinten, wo seine Auszubildenden Alexander und Söhnke im Laufe des Abends Hunderte von Probiertellern für das Publikum bestücken.

„Die beiden kochen im Hintergrund für ein paar hundert Leute, während ich



Ganz einfach - wenn auch nicht für Kabarettist Alois Gscheidle, dem Profikoch Gerd Reiner und Ernährungsberaterin Heidi Kammerer eine sehr individuelle Variante der Zubereitung von Schneeeiern zeigten. Foto: Betz

hier vorne ein bisschen rumschmeißeln“, lobte er seine Mitarbeiter. „Dr' Hongr treibts nei“ kommentierte Gscheidle und hob zum Lobgesang auf Kutteln an, während das Menü in die nächste Runde ging. „Wir möchten Sie animieren, diese Gerichte nachzukochen“, erklärte Heidi Kammerer und entlockte Gerd Reiner zahlreiche Küchentipps sowie Hinweise auf regionale Lebensmittel.

Neben dem Giersch, so der Küchenmeister, mache sich auch der häufig vorkommende Kriechende Günsel hervorragend in jeder Kräutersuppe.

Auch das „kontrollierte Anbrennen“, das Karamellisieren von Speisen demonstrierte er anschaulich. Dem Kartoffelfondue mit dreierlei Dips - bestehend aus verschiedenen Kartoffelsorten wie die seltenen Bamberger Hörnchen oder Rose-

val, folgte ein in Bratfolie gegarter Zander, der durch einige Stängel Waldmeister eine charakteristische Note erhielt.

Schneeeier mit Erdbeer-, Rhabarber- und Minzsoße rundeten die unterhaltsame Show ab.

Der von AOK und der Meistervereingung Gastronom veranstaltete Abend wurde durch Informationsstände regionaler Anbieter ergänzt.

ReinersRosine | Unsere Presse

