

Zum 30. Male im Dienste der Nachwuchsförderung:

Das Schlemmer-Menü am 17. Januar 2017 in den BBS am Ritterplan

Herzlich willkommen

bienvenue

welcome

powitanie

bienvenida

huanying

„Die Förderung des Köche-Nachwuchses steht für alle Beteiligten des Schlemmer-Menüs an erster Stelle, wir freuen uns, dass wieder namenhafte KüchenmeisterInnen aus der Region im Team mit jungen Köchen und Gastro-Lehrern der BBS Ritterplan für Sie heute kochen sowie junge Nachwuchskräfte und einzelne EBG-SchülerInnen unter der charmanten Anleitung von Herrn Alusse und Herrn Ellwanger für den Service zur Verfügung stehen“, mit diesen Worten begrüßte der 1. Vorsitzende des Klub Göttinger Köche, Martin Haß, die Gäste.

Da 2017 das Reformationsjubiläum ansteht, nahm dies der Klub Göttinger Köche www.klub-goettinger-koeche.de zum Anlass, den Gästen eine kulinarische Reise durch Göttingens Partnerstädte Wittenberg, Nanjing, Torun, Cheltenham, Pau und La Paz anzubieten.

30 Jahre aktive Nachwuchsförderung ist für den Klub der Göttinger Köche Programm. Seitdem kümmerte sich wie immer hervorragend Manfred Pilz um die Speisekartengestaltung und die Raumdekoration. Mit Manfred Pilz ist eine renommierte Göttinger Künstlerin dabei, die seit fast 30 Jahren das Motto und die Ideen des Klubs Göttinger Köche gestalterisch umsetzt.

In seiner Begrüßungsansprache richtete Herr Pilz die Grüße von Herrn Sterr, Referent für Repräsentation und internationale Beziehungen der Stadt Göttingen, aus, der eine angenehme kulinarische Reise durch Göttingens Partnerstädte wünscht. Er schloss sich dem Zitat von Roman Herzog an: „Die gesamte Dunkelheit dieser Welt ist nicht in der Lage, das Licht einer einzigen Kerze zu löschen.“, verbunden mit dem Wunsch, dass das warme Licht einer friedfertigen Partnerschaft die ganze Welt anstecken möge... und dies nicht nur im kulinarischen Sinne.

Der 1. Gang war eine Köstlichkeit aus der chinesischen Küche, gekocht von Jaqueline Amirfallah (Gauß-Restaurant Göttingen) und Zhen Pau (Peking-Pavillon Göttingen). Sie kochten, wie immer handwerklich perfekt, Tofu mit chinesischen Kräutern, veredelt für den europäischen Geschmack, angerichtet als Augenweide dazu das marinierte Rindfleisch „fünf Wohlgerüche“.

Der 2. Gang „Brühe von Rote Beete mit Pierogi und Creme fraiche, Blätterteigstange“ hört sich so einfach an, war aber einfach köstlich – gekocht von Alexander Rhode (Landgasthaus Rhode Nesselröden) und André Venjacob (Landgasthof-Venjacob Bilshausen).

3. Gang: „old fashion vs. new style Fish & Chips“: Wenn man ein Essen so gekonnt wie Frank Schaumberg (Cateringhaus Göttingen) und sein Team kocht wird man süchtig – lecker und originell serviert – Fish & Chips in „Zeitungsschiff“ from Great Britain – delicious!

Als 4. Gang gab es „Ochsenbäckchen mit Moosbeeren und Steinpilz-Gerstenrisotto“ aus Göttingen, gekocht von Dirk Schrey (FREIgeist Northeim). Feinheiten aus der Region: Das Fleisch von Ochsen, artgerecht gehalten aus dem Harzer Vorland, kombiniert mit einem Steinpilz-Gerstenrisotto – vom Feinsten! Wer Gerstenkörner mit Brei verbindet, wird bei dem Risotto aus dem Staunen nicht mehr herauskommen.

5. Gang: „Spanferkel-Karree mit Schwarzbiersauce, winterlichem Gemüse und Blutwurst-Kartoffeln“ gekocht von Mark Albertus (Gasthaus zum Drakenberg Göttingen-Roringen) und Heinz-Eugen Venjacob (Landgasthof-Venjacob Bilshausen). In Anlehnung an das Reformationsjubiläum kommt der kulinarische Gruß aus Wittenberg mit Kontrapunkten daher: Spanferkel mit Blutwurst-Kartoffeln klingt Ihnen zu schwer? Dann haben Sie noch nie bei Herrn Albertus und Herrn Venjacob gegessen. Sachsen-Anhalt ist das Land der Schwarzbiersaucen. Nur Könner schaffen es die Aromen beim Kochen so herauszukitzeln, dass sie perfekt zum Fleisch schmecken und nicht bitter werden.

Oh là là – der Schafkäse mit Schwarzkirschmarmelade und Piment – eine Geschmacksexplosion der besonderen Art. Diese Zwischengangkreation verrät den Käsekenner: Cédric Louis (Boucoiran GmbH).

Spätestens jetzt denkt man mehr Geschmack geht nicht, bis man die südamerikanische Antwort auf Brownies von Wilhelm Johanning und Ulf Schöbeck (Gasthaus Johanning Eschershausen) aus dem Heimatkontinent der Schokolade probiert. „Chocolate Pastel de Tres Leche“ ist das Nationaldessert der Nicaragua und wurde von den Küchenmeistern für den deutschen Geschmack variiert. Einfach köstlich!

Die Edelweine aus Frankreich, zwei aus der Region Pau, wurden von dem Sommelier und Berufsschullehrer Michel Alusse korrespondierend ausgewählt.

Wir danken unseren Gästen im Namen unseres Köche-Nachwuchses für Ihre Spenden und freuen uns auf ein baldiges Wiedersehen!

Klub Göttinger Köche e.V. und BBS Ritterplan Abteilung Gastronomie

Isabella Dossenbach