

Um 12:00 wird gess! Kochduell im SeniorenHaus

Text: Renate Blank

Zwei überaus erfahrene Kochteams traten wieder einmal gegeneinander an. Erfahren, weil, diese Herren sind bei uns keine Unbekannten mehr. Letztes Jahr traten beide Teams schon einmal gegeneinander an. Da ging das Kochduell noch unentschieden aus. Dieses Mal sollte es aber einen klaren Sieger geben.

Hier seien die Köche noch einmal vorgestellt:

Team 1: Manfred Manstein (Chef vom SeniorenHaus)
 Gerd Tussing (Chef von Mandelbachtal)

Team 2: Andreas Gress („Chef“ von Heckendalheim)
 Rainer Barth („Chef“ von Ormesheim)



Einer fehlte allerdings noch. Unser Bürgermeister war doch tatsächlich unpünktlich. Nach der Begrüßung und einer Tasse Kaffee, vorerst ohne unseren Bürgermeister, gingen die Duellanten gestärkt in ihre Küchen, in denen schon alles an Zutaten und Kochgeschirr bereit stand. Die Backöfen waren bereits vorgeheizt (vorsichtshalber - unsere Backöfen sind nun mal nicht die schnellsten), denn: um 12:00 wird gess! Da kennen unsere Bewohner keinen Spaß, ist auch nicht verhandelbar!

Das Duell konnte also beginnen. Team 1 war zwar noch nicht vollständig, aber die Zeit musste ja im Auge behalten werden. Wie gesagt: um 12:00 wird gess! Egal wie.

Die Zutaten wurden erst einmal in Augenschein genommen, was wird wo in welchen Topf gelegt. Nachdem das geklärt war, kamen beide Teams auf den folgerichtigen Gedanken: das Fleisch muss als erstes in Angriff genommen werden. So ein Batzen Schwein dauert schon seine Zeit. Der Bräter kam, nachdem das Fleisch rundum angebraten war, in den Backofen. Ach ja, noch etwas Gemüse für den Geschmack dazu legen, kann ja auch nicht schaden.



Team 1: Herr Manstein verlangte sich einige Äpfel für seinen Braten (hier wird mit Raffinesse gekocht). Kollegin Michaela kümmerte sich darum und fing, mangels Bürgermeister, schon mit dem Schälen an. Und schälte und schälte. Zwischenzeitlich traf Herr Tussing denn doch ein und ein Apfelstück nach dem anderen wanderte in den Mund von unserem Herrn Bürgermeister. Als Michaela dies bemerkte und ordentlich Rabatz machte meinte er grinsend: „Oh, ich dachte du denkst an meine Gesundheit und schälst mir die Äpfel.“

So, Thema Fleisch war vorerst erledigt.

Was wäre unser Kochduell, wenn nicht doch noch etwas fehlen würde. Michaela und ich waren im ganzen Haus unterwegs, um das Gewünschte zu besorgen. Es sollte keiner der Köche sagen können, dass sie nicht gewinnen konnten, weil der passende Topf oder gar ein Rührlöffel fehlte.

Mittlerweile versammelten sich auch die ersten Zuschauer in den jeweiligen Wohnbereichen und schauten unseren Starköchen genau auf die Finger.

„Das ist ja besser als Fernsehen“ sagte mir eine Bewohnerin. Auch mit den passenden Kommentaren seitens unserer Senioren wurde nicht gespart.

Es fanden sich sogar einige Damen, die unseren Köchen hilfreich zur Seite standen. Da wurde geschnippelt und entkernt.

Die Vorspeise war, was soll's anderes geben, natürlich eine Suppe. Ein leckeres Blumenkohlsüppchen war geplant. Der Blumenkohl wurde überprüft und für gut befunden. Die Frage für beide Teams war: ganz oder gestückelt in den Topf?



Beide Teams kamen überein, dass der Blumenkohl wohl besser gestückelt wird, geht auch schneller. Die Beilage sollt ja auch noch Blumenkohl sein, der Einfachheit halber gleich mitgegart. Jetzt noch eine Mehlschwitze angerührt, ohne weiße Soße geht ja gar nichts. Mit Sahne ablöschen und gut abschmecken, lecker!



Mit nicht passenden und nicht immer hilfreichen Tipps stand man beiden Teams zur Seite. Fragen mussten beantwortet werden: „Warum machener dass denn so unnich anerscht?“



Was jetzt noch fehlte, war die „Sättigungsbeilage“. Knödel sollten es sein. Ich gebe es zu, da wurde dann doch ein bisschen geschummelt. Wir mussten ja die Zeit im Auge behalten. Denn, um 12:00 Uhr wird gess!

Team 1: Favorisiert wurden hier kleine Knödelchen, ich meine wirklich kleine, so etwa Murmelgröße. **Team 2** war da schon mutiger, die Knödel wurden in der doppelten Größe gerollt.



Team 2: Jetzt aber schnell das Knödelwasser aufsetzen. Ich stellte schon mal den Topf mit dem Wasser bereit, ohne Salz natürlich (war ein Fehler, gebe ich zu). Für das Würzen bin ich ja nicht zuständig. Nachdem die Knödel fast fertig gezogen waren, kam die Frage: „Salz?“ Die Antwort ebenso kurz: „Nee!“. Jetzt war es eh zu spät. Aber unsere Köche wussten sich zu helfen, da wurde die Soße eben etwas würziger abgeschmeckt. (Hier sei verraten, es hat keiner gemerkt.)

Fehlte nur noch das Dessert. Zwetschgenkompott mit Eis. Dank fleißiger Helferinnen, die beim Entsteinen geholfen hatten, war das die einfachste Aufgabe. Hier kam es auf Konsistenz und Geschmack an.



Pünktlich war alles fertig. Es konnte um 12:00 Uhr gegessen werden!

Unsere Senioren nahmen in Erwartung eines guten Mittagessens an ihren Tischen im jeweiligen Wohnbereich Platz. Auch unsere Jurymitglieder versammelten sich. Die da waren:

Frau Hönig (Bewohnerin)
Herr Buljan (Bewohner)
Herr Schäfer (Bewohner)
unsere Annika (Wohnbereichsleitung)
unsere Sandra (auch Wohnbereichsleitung)
und Frau Klein (Pflegedienstleitung)

Später kam meine Wenigkeit für Herrn Buljan dazu. Herr Buljan war zu diesem Zeitpunkt einfach schon zu satt. Meine Kollegin Michaela meinte dazu, dass ich geradezu dafür prädestiniert bin, ich hätt' sozusagen immer Hunger und sei regelrecht verfressen. Ich jedoch bin der Meinung, ich habe nur einen sehr gesunden Appetit!

Ich druckte noch schnell die Bewertungsbögen aus. Es sollte genau aufgeführt werden, wer für was wie viele Punkte bekam. Kein Team sollte sich beschweren können.

Nach und nach wurden die leckeren Gerichte am Jurytisch und in den Wohnbereichen aufgetischt.

Es war nicht einfach. Es wurde probiert und wieder probiert, diskutiert über Aussehen und Geschmack. Und wie im Fernsehen durfte ein notorischer Nörgler in der Jury nicht fehlen. Dieser Part wurde in vortrefflicher Weise von unserer Frau Klein gespielt. Sie fand immer wieder etwas, das man vielleicht hätte besser machen können.

Kollegin Michaela fragte nach jedem Gang die Jurymitglieder nach der zu vergebenen Punktzahl und notierte alles ganz genau.



Es schmeckte aber „aach zu gutt!“. Als dann das Dessert serviert und genügend gewürdigt war, meinte Frau Klein: „So lecker wie es war, mir fehlte doch noch der richtige „Bums“, das i-Tüpfelchen.“ Gemeint war ein bisschen Hochprozentiges im Kompott um das Ganze noch etwas abzurunden.

Da waren unser Köche doch etwas skeptisch, obwohl, ich hatte den Herren den Rum vor die Nase gestellt und den Tipp gegeben, wie lecker der sich im Zwetschgenkompott machen würde.

Unseren Bewohnern hat es der Reihe durch gut geschmeckt, es gab keinerlei Beschwerden und wie ich mitbekam, waren die Teller auch alle so gut wie leergeputzt. Satt und zufrieden konnte man zur Mittagsruhe gehen.



Für die Neugierigen unter den Lesern sei hier das Ergebnis verraten:

Team 1:	bekam für die Vorspeise	64 Punkte
	für die Hauptspeise	70 Punkte
	und für das Dessert	110 Punkte
	macht insgesamt	244 Punkte
Team 2:	bekam für die Vorspeise	64 Punkte
	für die Hauptspeise	88 Punkte
	und für das Dessert	08 Punkte
	macht insgesamt	260 Punkte

Wir möchten uns bei den Köchen für einen überaus gelungenen, vergnüglichen Vormittag bedanken und natürlich für das überaus leckere Mittagessen. Unseren Bewohnern hat es gefallen und wir freuen uns, dass es vielleicht auch im nächsten Jahr wieder heißen wird:

„Kochduell im SeniorenHaus“

