

Info-Schau Was sich in der Show-Küche abspielte



Jörg Reinhardt aus Mering durfte Fernsehkoch Christian Henze beim Wenden des Weißkrautes assistieren.



Schmeckt es wirklich, was Papa Wolfgang Schuß hier für seinen Sohn zubereitet hat? Fotos: Andreas Schmidt



Dr. Hannes Proeller genoss den von ihm mit zubereiteten Meeresfrüchtesalat.

# Wenn statt Spätzle Schupfnudeln herauskommen

Gourmet-Zelt Dann versucht Friedberger Prominenz mit Küchenmeister Mike Smerda zu kochen

VON ANDREAS SCHMIDT

**Friedberg** Zwischendrin muss Fernseh- und Event-Koch Mike Smerda (Charly Bräu in Augsburg) wirklich aufpassen auf seine Helfershelfer im Gourmet-Zelt bei der Info-Schau. Denn die meisten von ihnen entpuppen sich nicht unbedingt als benadete Köche. Gleich der Erste, Gerd Horseling von den „Bürgern für Friedberg“, schneidet sich bei der Müsli-Zubereitung in einen Finger. „Ich werde nicht zum Koch mutieren“, gesteht Multi-Talent Horseling danach ein. Später langt ein anderer Friedberger Hobby-Koch von der Zeitung an ein heißes Backblech. Autsch! Ansonsten hat Küchenmeister Mike Smerda alles im Griff.

Was nicht unbedingt einfach ist. Denn die mehr und weniger prominenten Friedberger, die mit ihm kochen sollen, sind keineswegs alle benadete Köche. „Risotto und Nudeln, mehr kann ich nicht“, gesteht Apotheker Dr. Hannes Proeller ein. Sicherheitshalber hat er Magenbitter mitgebracht, falls es jemandem dank seiner Mithilfe in der Gourmet-Küche übel werden sollte. Doch keine

Sorge, Chefkoch Smerda hat alles im Griff: Der Meeresfrüchtesalat gelingt. Vom Apotheker kann aber auch ein Koch noch etwas lernen. Dr. Proeller tischt ihm auf, dass man etwas von seiner Persönlichkeit in das Gericht mit einbringe, wenn man linksherum rühre. Der Journalist wird es später beim Rühren des Spätzleteigs probieren.

Doch zunächst steht der städtische Finanzreferent Wolfgang Schuß in der hochmodernen Küche, die die Firma Segmüller für die drei Info-Schau-Tage aufgestellt hat. Schuß sind daheim schon Bratwürstchen angebrannt. Er ist darum froh, dass Feuerwehrleute bereitstehen. Heiß geht es jetzt wirklich her. Denn Mike Smerda hat sich mit seinem Küchenhelfer Schuß einen Schnell-Schuss vorgenommen nach dem Motto „schneller als die Fünf-

Minuten-Terrine“: Smerda wirbelt herum, um Vorspeise, Hauptgang und Nachspeise fertig zu bekommen, so dass es nicht länger dauert als drei eingespielte Rock-Songs. Da kommt der Küchenmeister viel mehr ins Schwitzen als Schuß.

Moderator Johannes Sasse von der Firma Silit kündigt den nächsten Gast als „Herausforderung“ für Mike Smerda an. Denn die Friedberger Stadträtin Martha Reißner

gehen. Manche Besucher haben sich sogar Besteck von zu Hause mitgebracht. „Wie bei Kerner“, meint Smerda.

Jetzt ist der Zeitungsmann an der Reihe – mit gewissen Startschwierigkeiten: Denn für die geplanten Kürbis-Spätzle fehlen im Kühlschrank die nötigen Eier. Der Kochclub Augsburg hat sie nebenan vollständig für Semmelknödel verarbeitet. Irgendwann sind Ersatz Eier herbeigeschafft. So kann der Journalist den Spätzleteig anrühren – wie vom Apotheker empfohlen links herum. „Wenn es nicht schmeckt, liegt es an deiner Persönlichkeit“, meint der Küchenmeister. Danach versucht der Küchenhelfer zum ersten Mal in seinem Leben, Spätzle zu schaben: Die fallen ziemlich groß aus. „Die Spätzle sind von mir, die Schupfnudeln von ihm“, erklärt Mike Smerda den Zuschauern. Diese essen anschließend trotzdem brav auf.

## „Sieben Kochshows an einem Tag, das ist schon knackig.“

Küchenmeister Mike Smerda

war 30 Jahre Hauswirtschaftslehrerin und hat damit mehr Küchenerfahrung als der Koch. Prompt „degradiert“ sie Mike Smerda vorübergehend zum Kartoffelschäler, während sie selber Pesto mörsert. Gemeinsam gelingt das Seeteufel-Carpaccio mit Kartoffelsalat und Asia-Pesto. Die Kostproben davon und von den anderen Gerichten sind so heiß begehrt bei den Zuschauern, dass die Köche selber meist leer aus-

gehen. Beim Promi-Kochen assistieren dem Küchenmeister auch noch der Rektor der Fachoberschule (FOS), Rainer Lipczinsky, und Weinhändler Ulrich Roth („Vom Fass“). „Sieben Kochshows an einem Tag, das ist schon knackig“, gesteht Mike Smerda ein.

Neben an ist der Augsburger Kochclub „Augusta“ am Werke, unterstützt von jungen Helfern aus Schulen, die einiges dazu lernen. „Zum Beispiel, dass man Quark nicht zu lange rühren darf, weil er sonst flüssig wird“, erzählt Hauswirtschaftsschülerin Andrea Beck. „Und immer ein freundliches Gesicht machen“, lautet ein weiterer guter Rat von Koch Claus Gebhard.

In Aktion an den Töpfen: Mitglieder des Augsburger Kochclubs „Augusta“.



Die Freuden (oben) und Leiden (unten) von Küchenmeister Mike Smerda.



Alles Rühren nützte nichts, die Sahne wollte einfach nicht steif werden.



Moderator Johannes Sasse lieh den Hobby-Köchen sein Mikrofon.



Ein Küchenmeister muss auch Fangen können, wenn eine Zitrone durch die Luft fliegt.



Stadträtin Martha Reißner schnappte sich den Mörser.



Angeblich steigt immer Rauch auf, wenn Finanzreferent Wolfgang Schuß kocht.



Heiß begehrt waren die Kostproben im Gourmet-Zelt.



Müsli vom Nachwuchs. Hauswirtschaftsschülerin Andrea Beck reichte Kostproben.