

Kochclub „Augusta“ auf der Kulinaria & Vinum 2009

Kulinarische Köstlichkeiten und alles, was zum Verwöhnen des Gaumens dazugehört, bot die Feinschmeckermesse „Kulinaria & Vinum Augsburg vom 02. bis zum 04. Oktober 2009 auf dem Messegelände Augsburg.



Bei einem solchen Event durfte Kochclub Augusta mit seinen erfahrenen und bekannten Köchen aus Augsburg und Umgebung natürlich nicht fehlen.

Wieder war es uns gelungen, die Besucher an den drei Messetagen zu inspirieren, Fragen zu stellen und kleine kulinarische Köstlichkeiten zu probieren. Mit unseren früheren Aktionen haben wir stets die Augsburger Tafel unterstützt. Bei dieser bewährten Geste sollte es auch bleiben. Aus diesem Grund haben wir uns bereits frühzeitig für die Augsburger Tafel entschieden.

Leider waren die Besucherzahlen (Schuld war nur das schöne Wetter) am ersten Ausstellungstag recht dürtig; dies trotz des tollen Angebots in unser Showküche und eines tollen Moderators (moderierte alle drei Tage) - nämlich Stefan Ficker - Restaurantmeister und Vizepräsident des VSR-Verband der Serviermeister und Restaurantfachleute -.

Den Auftakt am Freitag (02.10.2009) bildeten die Familie Seifert von der „Gögginger Weinklause“ mit den geschmorten Ochsenbacken -ein wahrer Genuss.

Im fliegenden Wechsel tauchte dann unser Klaus-Dieter Geißler in der Küche auf, um den interessierten Besuchern das Geheimnis der Terrinen näher zu bringen (eigentlich kein Hexenwerk). Kollege Geißler zeigt die Herstellung einer Zander-Flusskrebsterrine im Wirsingmantel.

Die verlangten Rezepte (nur wenige Autogramme) sprechen für die entfachte Begeisterung des Publikums.

Mit einem Ausflug in die molekulare Küche wusste Harald Kessler vom Gasthof „Post“ in Fuchstal / Leeder zu begeistern.

Albert Oblinger vom Hotel Fischertor in Augsburg servierte eine aufgeschäumte Kräuterrahmsuppe.



Danach tauchte auch schon der Küchenchef und Inhaber des „Papageno“ Torsten Ludwig und sein Sous-Chef in der Küche auf und präsentierten einen Garnelenspieß mit Kürbiswantang und Frühlingszwiebelgemüse.

Ein besonders Zusammentreffen war dann der Auftritt von Fernsehkoch Franz Fassl (Augsburg TV) hatte er doch sein „Papageno“ an den Kollegen Ludwig übergeben (eine gute Entscheidung). Mit einem flüssigen Schokoladenkuchen mit Birnensalsa wurden die Besucher schlichtweg verzaubert.

Mit einem Dessert ging es dann weiter Florian Ströbel vom Hotel Restaurant „Post“ in Zusmarshausen überraschte alle mit Bratapfel Tortellini (unbedingt nachkochen).

Den Schluss des ersten Abends setzte dann Stefan Settele vom „Gasthof Settele“ in Haunstetten mit einer Cremesuppe vom Muskatkürbis mit Satay-Spießchen (ein wahrer Paukenschlag zum Abschluss des ersten Tages).

Für den Kochclub war der Abend damit aber noch längst nicht vorbei, denn um 19:30 Uhr begann der Ausstellerabend, für den sich die Kollegen Ulli Schneider, Stefan Feigl, Claus Gebhard (beide waren seit dem Vormittag mit den Vorbereitungen beschäftigt), Dominik Lederle, Peter Michalczyk, Thomas Drohner, Manfred Versal, Klaus-Dieter Geissler (Terrinen) und viele, viele Helfer verantwortlich zeigten.

Zu essen gab es eine Lachs-Zanderterrine mit Sprossen und Sauerrahmdressing; Gebratener Kalbsrücken mit Thymiansoße oder Hirschsteak mit Wacholderrahmsoße. Dazu wahlweise Marktgemüse vom Biobauern, bunte Spätzle, Speckknödel, Risoleekartoffeln.

Danach wurden die Gäste mit einem gemischten Dessertteller verwöhnt-Apfelstrudel (von Claus Gebhard), Joghurtcreme mit Waldbeeren und Pistazieneis.

Den Auftakt am Samstag machte Klaus-Dieter Geißler mit der Unterstützung durch Erwin Kohler.

Danach wurde es laut, denn Fernseh-Koch Mike Smerda vom Thelott in Augsburg überraschte das Publikum als Mr. Crocodile Rock am Herd. Zu essen gab es einen Selleriesalat mit Flusskrebse in Dijonsenf-Sauce; danach Kalbsfiletstreifen mit Pfifferlingen und Gnocchi; als Dessert dann eine Warme Apfelfrießsuppe mit flambierten Blaubeeren und Sahnehaube.

Die Schwierigkeit lag darin, dass jedes Gericht in 2 Min. 30 Sec. Fertig sein musste und das für jeweils 10 Personen.

Der tosende Applaus der Besucher gab Mike S. recht, die Show war gut und geschmeckt hat es hervorragend.

Nach diesem Auftritt ging es wieder etwas bodenständiger zu, als Uwe Benno vom Schober zusammen mit seinem Auszubildenden Dominik Cochran seine Spanferkelkoteletts mit Brezenknödelscheiben an Dunkelbiersauce kochte.

Auch sein Gericht wusste zu überzeugen.

Weiter ging es dann mit Armin Frey vom Emelka. Aus seinem Kulinaria-Menü brachte er das Dessert Chilli-Birnen mit Haselnusseis mit.

Wer es probierte wurde angenehm überrascht von dieser gelungenen Kombination.

Den Schlusspunkt des 2. Tages setzte dann der Haubenkoch von 2002 und jetziges Vorstandsmitglied im Verband der Köche Deutschlands Bernd Malter vom Café-Restaurant Margareth mit seiner schwäbischen Kreation „Kälberne Maultäschle mit Pfifferling Lauch-Salat in Balsamico Glace“.



Kochclub Augusta e.V. Augsburg

Den Auftakt des 3. Tages machte - wie konnte es auch anders sein - das Duo Klaus-Dieter Geißler und Erwin Kohler mit einer Zwetschgenterrine mit Vanillesoße (eine Bereicherung für das herbstliche Dessertbuffet).

Im Programm ging es danach sofort weiter den Koch und Konditormeister Stanley Allgood vom Backhaus Wiedemann zeigte für die Konditoren-Innung, wie man aus Modellierschokolade kleine Kunstwerke herstellen kann.

Aus wenigen Schokoladenplättchen wurde dann schnell eine Schokorose, über die sich so manche Besucherin freute

Wie bereits am Vortag wurde es nun erneut laut, denn Mike Smerda vom Thelott begann mit einer neuen Koch-Show (wie immer unter Zeitdruck, denn das begleitende Musikstück Crocodile-Rock läuft nicht sehr lange).

Heute gab es einen Frischkäse-Sprossensalat, danach mit Honig-Sojasauce lackierte Saltimbocca vom Hirsch, dazu dann Kürbis-Gnocchi und als Dessert nochmals die warme Apfelgrießsuppe.

Gefüllte Käsefours passend zur Weinlese zeigte dann wieder Stanley Algood.

Den Schlussspunkt setzt dann Küchenmeister und Fachlehrer Hans-Jörg Pfründer, der exotische Früchte (gesponsert vom Fruchthof Ehinger) vorstellte und ihre Verwendungsmöglichkeiten erklärte.

Auch wenn der Auftakt etwas holprig begann (die fehlenden Besucher) kann der Kochclub Augusta eine äußerst zufriedene Bilanz ziehen, weil die Darbietungen in der Showküche sehr gut ankamen.

Dank an dieser Stelle allen Beteiligten, Sponsoren und Helfern welche mitgewirkt haben einen kleinen Beitrag für die Arbeit der Augsburgischer Tafel zu leisten.