



Wenn die Schote mit dem Sellerie . . .

Gastronomie Beim „Valentinskochen“ in Kirchheims neuer Eventlocation „Kitchen Confidential“ bringt Koch Tobias Scheu zusammen, was die Teilnehmer nicht für möglich hielten, aber begeistert hat. *Von Thomas Zapp*

Valentinstag, das ist doch Kommerz, eine gemeine Erfindung der Geschenk-Industrie. Seinem Herzblatt kann man auch mal zwischendurch etwas schenken, wozu auf einen bestimmten Tag warten? Diese Ausreden haben bislang immer ganz gut gewirkt, um fehlende Valentinsgeschenke zu entschuldigen. Erstaunlich ist dann aber doch, mit welcher Begeisterung von Partnerseite ein gemeinsamer Kochkurs zu eben diesem ominösen Tag aufgenommen wird.

Schwebende Herz-Luftballons im Erdgeschoss des ehemaligen Showrooms eines Küchengeschäfts in Kirchheim und liebevolle Tischdekoration auf rustikalen Holztischen zeigen die Richtung an: Love is in the kitchen. Dennoch bleibt die Frage: Was ist von einem Valentins-Kochkurs zu erwarten? Überkandidelte Liebesrezepte, die man nie wieder nachkochen kann? Koch und Kursleiter Tobias Scheu nimmt einem gleich zu Beginn dieselbige, mit viel Humor und einem kleinen Schuss Flapsigkeit – wohl dosiert wie bei seinem Umgang mit Salz und Butter. Eine seiner einfachen Regeln: Das Salz kommt beim Fleisch immer erst zum Schluss, und die Butter ist selten zu viel. „Fett ist nicht das Problem in unserer Nahrung, sondern Zucker“, sagt er. Ansonsten will er es einfach halten und vor allem Spaß mit seinen Gästen haben.

Der Owener stammt aus einer Metzger- und Gastronomenfamilie, hat aber nach der Schule zwei Semester Sprachwissenschaften studiert, um dann festzustellen, dass es ihn langweilt. Fasziniert haben ihn dagegen die „Geständnisse eines Küchenchefs“, das legendäre Buch des Autors und Kochs Anthony Bourdain. Die Faszination für das Kochen und die Produkte haben ihn bis heu-

te nicht losgelassen. Über Stationen in der „Traube-Tonbach“ des damaligen Drei-Sterne-Kochs Harald Wohlfahrt, dem ehemaligen Kirchheimer Restaurant „Le Rendez-Vous“, dem „Top Air“ im Stuttgarter Flughafen und dem Feinkostmarkt Frischeparadies sowie der Ludwigsburger Kochschule Lange ist Tobias Scheu zum Gründer eines Start-ups geworden. Mit „Kitchen Confidential“ bietet er Kochkurse und Events in dem stilvollen Raum an der Dettinger Straße an.

Der schlaksige Mittdreißiger hat bewusst diesen Weg gewählt. „Als Koch im Restaurant verlierst du deiner Meinung nach den Bezug zum Gast und erlebst eine Entfremdung vom Lebensmittel“, glaubt er. Er mag es, die Leute an die Hand zu nehmen und zu gutem und bewusstem Essen zu führen. Der Deutsche gebe elf Prozent seines Einkommens für Essen aus und sei damit weltweit einer der Geizigsten, wenn es ums Essen geht, sagt er.



Tobias Scheu beim Probieren mit Kursteilnehmer Alex und beim Filetieren der Thai Mango. Der Redakteur lässt die Gattin den Nachtschicht anrichten: So macht Schenken Spaß. *Fotos: Carsten Riedl*



Darum geht es an diesem Valentins-Abend: Die Begeisterung für das Produkt wecken und sorgsam zubereiten. Das Kochen erlernen und mit fünf Rezepten nach Hause gehen: Fehlanzeige. „Rezepte bringen nichts“, ist Tobias Scheu überzeugt. Wie viel Salz hinzukommt, hänge immer auch von der Qualität des Produktes ab.

Wer beim Owener Jungunternehmer kocht, sollte keine Vorbehalte haben. „Mog i net, gibt's bei

mir net“, sagt er. Außer Allergien oder Unverträglichkeiten gibt es keine Ausreden. Da wird die Runde gleich bei der glibberigen Vorspeise auf die Probe gestellt. Austern haben die wenigsten zuvor gegessen. Aber Tobias Scheu hat eine einfache Philosophie: Frittiert geht alles. Nach dem Öffnen der Schale und dem Check, ob noch Wasser enthalten war – „sonst ist sie tot“ – werden die Meeresfrüchte über die „Panierstraße“ geleitet: Mehl, Ei und Panko, eine japanische Panade. Dazu gibt's „Salty Fingers“, ein salziges Grün und



Heringskaviar – das geht gut los.

Wer sich etwas Luxus für die heimische Küche leisten will, dem sei der Vakuierempfehlen. Die Barbarie-Ente wird dort mit Öl luftdicht verpackt und im Ofen bei 62 Grad vorgegart. Danach wird sie kreuzweise in die Haut geschnitten, angebraten und im Räucheropf nachgegart: Erstaunlich wie schnell Räucheraromen entstehen. Dann kommt ein Gerät zum Einsatz, das einer der Gäste als Verlegenheitsgeschenk zu Hause stehen, aber noch nie benutzt hat: Der „Espumador“ sieht aus wie eine Thermoskanne mit Pistole und wird völlig zu unrecht vernachlässigt. Unter Anleitung von Tobias Scheu wird damit aus Sahne und Ziegenkäse ein

Schaum gezaubert, der als Beilage mit karamellisierten Feige hervorragend harmoniert.

Das Hauptgericht, das von Tobias Scheu selbst im Schrank trocken gereifte (dry aged) Roastbeef vom Rind aus der Region wird auf der Teppanyaki, einer heißen Platte, die man aus japanischen Restaurants kennt, mit Butter oder Butteröl angebraten. Danach wird das Fleisch bei 54 Grad Kerntemperatur medium gegart. Die 54 gehört zu den Gradzahlen, die man sich in der Küche merken muss, so Tobias Scheu. Das Gute: Man muss sich im Wesentlichen nicht mehr kümmern und holt es aus dem Ofen, wenn es serviert wird: Es schmeckt wie Butter. Dazu gedämpfter Sellerie, mit Sahne und einer Vanilleschote püriert: ebenso einfach wie genial lecker. So wieso die Vanille: Kann kaum hoch genug geschätzt werden, sagt der Koch.

Austern, rotes Fleisch, Sellerie, Artischocken, Chili? Richtig, hier geht es um Gerichte mit aphrodisierender Wirkung, es ist ja Valentinstag. Und wie das Geschenk ankam? Spaß,

Geschmack und ein wenig Kochphilosophie haben fünf Stunden genussvoll zergehen lassen wie Butter. Es stimmt: Davon kann es eigentlich nie genug geben.



Aus den Vereinen

Die Altersstruktur ist stimmig

Kirchheim. Bei seiner Jahreshauptversammlung in der Gaststätte Ziegelwasen blickte der 110 Jahre alte Zither- und Akkordeonverein Kirchheim zufrieden in die Zukunft. Der Erste Vorsitzende Martin Moll gab einen Überblick über die Vereinssituation. Die Altersstruktur der 107 Mitglieder, von denen 44 aktiv sind, ist stimmig und erstreckt sich gleichmäßig über drei Generationen.

Die Dirigentin des Akkordeonorchesters und Jugendensembles, Claudia Petrow, berichtete von den sieben musikalischen Veranstaltungen im vergangenen Jahr. Nach der Sommerpause soll das Jugendensemble ins Orchester integriert werden. Die Schriftführerin Stephanie Reusch gab einen Einblick in die Tätigkeit des Ausschusses und in die Pressearbeit. Der Kassierer Edda Strähle wurde von den Kassenprüfern Werner Seyfang und August Mayer eine sorgfältige und saubere Arbeit bestätigt, sodass der gesamte Vorstand samt Ausschuss einstimmig entlastet werden konnte. Bei der anstehenden Teilwahl wurde der Erste Vorsitzende Martin Moll in seinem Amt bestätigt.

Simon Schrägle und seine Mutter Traude Schrägle bekamen für 10 Jahre aktive Mitgliedschaft eine Urkunde und die silberne Ehrennadel des Deutschen Harmonika-Verbandes (DHV). Jürgen Hum-



Claudia Petrow dirigiert im Kirchheimer Zither- und Akkordeonverein. *Foto: pr*

mel bekam für 30 Jahre aktive Mitgliedschaft die DHV-Ehrennadel in Gold und eine Urkunde. Je eine Urkunde bekamen die passiven Mitglieder Alexander Kiltz und Markus Gabriel für 30 Jahre, Luise Fremdling, Herta Kneile und Johannes Reichart für 40 Jahre, Louis Ehrhart und das Ehepaar Herta und Gerhard Wagner für 50 Jahre und Ilse Burkhardt für 60 Jahre Mitgliedschaft, wobei die meisten von ihnen jahrzehntelang aktiv gewesen waren.

Anschließend wurde das Jahresprogramm bekannt gegeben. Das gemeinsame Konzert von Akkordeonorchester und Big Band Kirchheim findet am 30. März um 19,30 Uhr in der Kirchheimer Stadthalle statt. Beim Stadtfest am 30. Juni nimmt der Verein wie gewohnt teil. Das Akkordeonorchester musiziert am 20. Juli unter den Rathausarkaden. Bei einem Vorspiel in der Kurklinik Bad Urach am 23. Oktober sorgt der Verein bei den Kurgästen für Abwechslung, und für das Kirchenkonzert am 17. November wurde die Johanneskirche in Ötlingen ausgewählt. Mit der Winterfeier am 1. Dezember lässt der Verein das Jahr ausklingen. Auch ein Termin im nächsten Jahr steht bereits fest: Das Konzert in der Stadthalle findet am 28. März 2020 statt. *sr*

AUS DEM GESCHÄFTSLEBEN

Bei Toom in Kirchheim dreht sich vom 25. Februar bis zum 3. März alles um Insekten- und Bienenschutz. In der Aktionswoche gibt es praktische Tipps für Hobbygärtner, wie sie ihren Garten oder Balkon insektenfreundlicher gestalten können. Mit einem Insektenhotel zum Beispiel finden Wildbienen und andere Nützlinge wieder Nistmöglichkeiten, die mittlerweile in der Natur fehlen. *pm*



Frühstücken mit einem alten Griesgram

Plochingen. Am Montag, 18. März, ist um 20 Uhr die Komödie am Altstadtmarkt Braunschweig mit der Komödie „Frühstück bei Monsieur Henri“ von Ivan Calbérac zu Gast in der Stadthalle Plochingen.

Monsieur Henri ist ein mürrischer alter Herr, der in einer großen Pariser Altbauwohnung lebt und sich ärgert – über die Frau seines Sohnes, die jungen Leute von heute oder was sonst so anfällt. Sein Sohn Paul beschließt, dass es Zeit wird für eine Mitbewohnerin. Ein junges, 21-jähriges Mädchen, Constance, stellt sich vor. Der alte Griesgram tut alles, um sie zu entmutigen, doch sie akzeptiert wi-



derwillig eine Bedingung des Alten: Da er seine Schwiegertochter nicht ausstehen kann, soll Constance versuchen, seinem Sohn den Kopf zu verdrehen, damit der seine Frau verlässt. Aus der Not heraus willigt Constance ein.

Mit viel Heiterkeit inszeniert Ivan Calbérac die hochkomischen Verwicklungen einer hinreißenden Wohngemeinschaft, die einen grimmigen Herren das Fürchten und das Lieben lehrt.

Karten im Vorverkauf gibt es bei der „PlochingenInfo“ unter der Telefonnummer 07153/7 00 52 50 oder ab 19.30 Uhr an der Abendkasse. *pm/Foto: pr*

Lehrgang Obstbäume richtig schneiden

Ebersbach. Am Donnerstag, 21. Februar, gibt der Fachwart für Obst- und Gartenbau Wilhelm Gunkel auf Einladung des Obst- und Gartenbauvereins Roswälden viele Tipps für einen guten Baum- und Sträucherschnitt. Treffpunkt dazu ist um 18 Uhr in der Verwaltungsstelle Roswälden. Die Kursteilnehmer lernen hier in Wort und Bild nicht nur die richtige Ausführung, sondern können in einer anschließenden Diskussionsrunde über Varianten sprechen und Fragen stellen. Der Eintritt ist frei. *pm*