

Bitte beachten Sie bei Ihrer Berichterstattung: Das Studentenwerk Heidelberg ist eine eigenständige Anstalt des öffentlichen Rechts und **kein** Teil der Universität.

Heidelberg, 11.06.2012

PRESSEMITTEILUNG

Lecker kochen und essen mit den Meistern Studentenwerk lud Studierende zum Kochkurs

In glänzend weißen Kochjacken gekleidet und mit hohen Kochmützen auf dem Haupt versammelten sich Anfang Juni 24 Studierende im Lesecafé des Studentenwerks Heidelberg, um unter Anleitung der Küchenmeister des Studentenwerks das ein oder andere Küchengeheimnis zu lüften. Unter dem Motto „Lecker kochen und essen mit den Meistern“ lockte der Kochkurs die Jungakademiker mit einem sommerlich-leichten Spargelmenü.

Unter fachkundiger Hilfestellung hantierten die Nachwuchsköche mit feinsten Zutaten – bio, fair gehandelt oder aus regionalem Anbau –, denn auf dem Speiseplan standen gebratener Spargel mit Schollenfilet und Matcha-Schaum, zum Hauptgang garnelengefüllte Poulardenbrust mit grünem Spargel und wildem Reis und als Dessert ein Safranparfait mit flambierter Banane.

Gemeinsam wurde der Fisch filetiert, das Gemüse blanchiert und schließlich alles gemeinsam degustiert. Doch nicht nur die richtigen Handgriffe bekamen die Studierenden von den Meisterköchen beigebracht, sondern erhielten obendrein noch allerlei Informationen zu den verwendeten Lebensmitteln.

Marcel Biermann, Küchenchef der aktuellen „Mensa des Jahres“, dem zeughaus im Marstall, war begeistert. „Es macht riesig viel Spaß mit den Studis zu kochen. Die sind wirklich interessiert und durchaus auch talentiert. Wenn bei uns im Team mal einer ausfällt, weiß ich jetzt, an wen ich mich wenden kann“, scherzte der Meisterkoch, der als Jungkoch schon in der Traube Tonbach am Herd stand.

Mit seinen beiden Kollegen, Dieter Maluschke und Stefan Bachert, lieferte er sich zur Freude der anwesenden Studierenden, am Herd heiße Duelle, die jede Koch-Show im Fernsehen vergessen ließen. Studentin Mareike hatte ihren Spaß: „Ich hätte nie gedacht, dass ich so raffinierte Gerichte kochen kann.“ Und ihr Freund Thomas pflichtet ihr bei: „Jetzt werde ich auch daheim in der WG mal öfter den Kochlöffel in die Hand nehmen. Beim nächsten Kochkurs vom Studentenwerk werde ich auf jeden Fall wieder dabei sein!“

Wann ein solcher stattfinden wird, steht noch nicht fest. Bis dahin können sich alle Studierenden bei Fragen rund um Küche, Herd und Mensa-Geschehen in den monatlichen „kulinarischen Sprechstunden“ an den Abteilungsleiter der Hochschulgastronomie beim Studentenwerk, Achim Track, wenden. Der nächste Termin: Donnerstag, 21. Juni um 10:30 Uhr in der zeughaus-Bar im Marstall.

Rückfragen bitte an:

Cornelia Gräf

Referentin für externe Unternehmenskommunikation

Telefon: 06221 / 54 26 44

E-Mail: pr@stw.uni-heidelberg.de