



Markus Baumgärtner und Marisa Lorenz kennen sich mit dem Kochen für viele Menschen aus. Foto: Theiss

GASTLICHKEIT

Kochen für viele - so gelingt es

1700 Essen werden täglich in der Zentralküche der Karlshöhe zubereitet. Wenn sich also jemand damit auskennt, wie man eine große Gästeschar bewirbt, dann Küchenleiterin Marisa Lorenz. Sie empfiehlt Gerichte, die sich gut vorbereiten lassen.

VON MARION BLUM

Der Speisesaal auf der Karlshöhe ist mehr als nur ein Ort, an dem Menschen ihre Mahlzeiten einnehmen. Mittags treffen sich dort Bewohner, Mitarbeiter, Studenten der Evangelischen Hochschule und Anwohner. Auch Senioren

aus der Umgebung, die nicht mehr kochen wollen oder können, finden sich dort ein. Unterschiedlicher könnte der Kreis der Besucher kaum sein. Sie alle lassen sich schmecken, was Marisa Lorenz und ihr aus circa 20 Mitarbeitern bestehendes Team Tag für Tag auf den Tisch bringen. Dabei handelt es sich um zwei Hauptgerichte - mit und ohne Fleisch. Immer im Angebot sind belegte Brote, Snacks und Salate. Übernachtungs- und Tagungsgäste der Karlshöhe erhalten im Speisesaal zudem ein reichhaltiges Frühstück.

„Speisesaal ist der historisch eingeführte Begriff auf der Karlshöhe, hier sagt niemand Kantine“, erläutert Michael Handrick, Pressesprecher der Karlshöhe. „Die Zentralküche gilt als

Maschinenraum der Karlshöhe“, ergänzt er. Dort sind vier Köche im Einsatz. Zusätzlich zu den Gästen vor Ort werden circa 150 Kindergärten und Schulen beliefert, die Mittagsverpflegung anbieten - außer in den Schulferien. „An 365 Tagen im Jahr wird bei uns in der Zentralküche gekocht“, verrät Marisa Lorenz. Das gilt auch für die Feiertage.

Am ersten Weihnachtstag wird das Mittagessen für etwa 250 Personen, Bewohner und Mitarbeiter, zubereitet. Das soll etwas Besonderes sein, muss sich aber auch gut vorbereiten lassen, wie Marisa Lorenz betont.

Als Vorspeise gibt es eine Kürbiscremesuppe, für die sie Hokkaidokürbis verwendet. Dieser hat den Vorteil, dass die Schale verwertet werden kann, er

muss also nicht geschält werden. Der Clou an dem Rezept: Ein Teil wird im Backofen geröstet, das sorgt für einen intensiveren Geschmack.

Als Hauptgericht hat Marisa Lorenz sich für ein Wildgulasch mit Knödeln entschieden. Natürlich lässt sich dieses Gericht auch mit anderen Fleischsorten, wie Rind oder Schwein, zubereiten. Wer sich für Wild entscheidet, sollte auf einen Klacks Preiselbeeren als Beilage nicht verzichten. Weihnachtlich kommt das Dessert daher: Lebkuchenmousse mit Glühweinsauce wird das Menü im Speisesaal der Karlshöhe krönen.

Ob Suppe, Hauptgericht oder Nachspeise: Alle Gerichte lassen sich gut vorbereiten. So ist man bestens gewappnet, wenn die Besucher eintreffen.

Rezept: Kürbiscremesuppe

Zutaten
(für 12 Personen)
3 Hokkaidokürbisse
(Schale ist essbar)
2 Zwiebeln
150 g Butter
500 ml Sahne
2 Handvoll Kürbiskerne
2 ½ Liter Gemüsebrühe
Kürbiskernöl

Zubereitung
Zwiebel schälen und würfeln. Kürbis halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. In etwas Butter die Zwiebel und Kürbiswürfel farblos andünsten. Mit Gemüsebrühe auffüllen, köcheln lassen,

bis der Kürbis weich ist. Dann mit Sahne auffüllen, kurz aufkochen und mixen. Mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kürbiskerne bei 160 Grad für 5 bis 10 Minuten im Ofen rösten. **Tipp:** Einen Teil vom Kürbis im Ofen rösten. Die Kombination aus gekochtem und geröstetem Kürbis sorgt für einen volleren Geschmack. Suppe in Tasse oder einen Suppenteller geben. Mit Sahnehaube, gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl garnieren.

Rezept: Wildgulasch

Zutaten (für 12 Personen)
1500 g Wildfleisch (gewürfelt)
5 Zwiebeln (Würfeln)
6 EL Tomatenmark
3 TL Paprikapulver
750 ml Rotwein (evtl. etwas mehr)
6 Nelken
6 Lorbeerblätter
6 Pimentkörner
1000 ml Rinderbrühe oder Gemüsebrühe
Öl, Salz, Pfeffer und Muskat

Zubereitung
Fleischwürfel in einem Topf scharf anbraten, Zwiebeln dazugeben und kurz Farbe nehmen lassen. Tomatenmark hinzugeben

und rösten. Sobald das Tomatenmark anfängt, Farbe zu kriegen, mit Rotwein ablöschen. Den Rotwein langsam verkochen lassen, sobald der Alkoholgeruch verschwindet, das Ganze mit Brühe auffüllen. Nelken, Lorbeerblätter, Paprikapulver, gestoßene Pimentkörner dazugeben, auf kleiner Flamme simmern lassen. Etwa alle 5 Minuten umrühren, nach circa 1,5 Stunden probieren und gegebenenfalls mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Tipp: Das Gulasch kann gut im Voraus zubereitet werden, dann ist es geschmacklich auch schön durchgezogen. Vor dem Servieren noch mal gut erhitzen.



Rezept: Lebkuchenmousse mit Glühweinsauce

Zutaten
(für 12 Personen)
150 g weiße Kuvertüre
100 g Lebkuchen mit Schokoglasur
50 g Zucker
50 ml Kirschwasser
250 g Mascarpone
800 g Schlagsahne (für die Glühweinsauce)
500 ml Glühwein
100 g Zucker
375 g Preiselbeeren
etwas Stärkemehl

Zubereitung
Für die Mousse die Kuvertüre auflösen, die Lebkuchen fein reiben. Kuvertüre, Lebkuchen, Zucker und Kirschwasser gut mit der Mascarpone verrühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Mascarponecreme heben. Die Lebkuchenmousse kalt stellen. Für die Glühweinsauce den Wein erhitzen und den Zucker unter Rühren darin auflösen. Den Wein mit etwas Stärkemehl (kalt angerührt) binden. Anschließend die Preiselbeeren mit dem Saft dazugeben.

Tipp: Vor dem Servieren den Löffel kurz in eine Tasse mit heißem Wasser stellen. So lässt sich die Mousse leichter und schöner abstechen.

Rezept: Knödel

Zutaten (für 12 Personen)
12 alte Brötchen, 2 Zwiebeln
75 g Butter, 450 ml Milch
3 Eier, gehackte Petersilie

Zubereitung
Die alten Brötchen klein schneiden und in eine Schüssel geben. Die Zwiebel in Würfel schneiden und in der Butter andünsten. Dann Milch hinzugeben und kurz warm werden lassen. Das Gemisch zu den Brötchen geben und vermengen, 10 Minuten ziehen

lassen. Anschließend das Ei und die gehackte Petersilie dazugeben. Mit feuchten Händen die Knödel formen. Die Knödel bei milder Hitze, in einem breiten Topf, 20 Minuten ziehen lassen. **Tipp:** Das Knödelwasser mit etwas Mondamin abbinden, dass das Wasser leicht schleimig wirkt. Verringert das Risiko, dass der Knödel auseinanderfällt. Die Knödel können gut einen Tag im Voraus gemacht werden. Dann kurz vor dem Servieren halbieren und in Butter anbraten.

