

„Wir machen heute mal ein bisschen Gedöns“

Serie Unter der Anleitung des Sternekochs Rolf Straubinger bereiten StZ-Leser auf Burg Staufeneck ein Vier-Gänge-Menü zu. Sie haben etliche Tipps für den Einsatz am heimischen Herd mitgenommen – natürlich wird am Ende auch geschlemmt. *Von Sabine Nedele*

Lotte Alber ist eine erfahrene Hausfrau, bringt täglich ein warmes Essen auf den Tisch und kocht „leidenschaftlich gern“. Trotzdem hat sie der Feierabendkochkurs in Salach (Kreis Göppingen), neudeutsch auch After-Work-Cooking, die beeindruckt: „Das ist schon ein enormer Aufwand, der in der Spitzengastronomie betrieben wird.“

Das Menü, das die acht StZ-Leser zusammen mit Rolf Straubinger, dem Küchenchef auf Burg Staufeneck, zubereitet haben, hat es auch in sich. Zu Beginn werden die Teilnehmer mit Schürzen und Handschuhen ausgestattet, dann geht es los. „Wir machen heute mal ein bisschen Gedöns“, nennt Straubinger das, und vermutlich ist es seine Mischung aus Lässigkeit und Disziplin, die dem ausgebildeten Küchenmeister und Hotelbetriebswirt seit 1991 immer wieder Auszeichnungen eingebracht hat, darunter einen Michelin-Stern.

Die Vorspeise mit Rindercarpaccio, Tartar, Linsenvinaigrette und gebratenen Scampi verursacht die ersten Ahs und Ohs. Straubinger spart an diesem Abend nicht mit Tipps für zu Hause. „Schneiden Sie das



Rolf Straubinger (links) zeigt den Kursteilnehmern, wie man Linsenvinaigrette „schick“ auf Rindercarpaccio verteilt. Fotos: Horst Rudel



Sommerferienaktion

Heute: After-Work-Cooking

Rinderfilet in kleine Würfel, legen Sie die zwischen Folie und hauen Sie mit der Pfanne drauf.“ In der Tat: die Scheiben für das Carpaccio werden dünn, aber nicht zu dünn – gerade richtig eben. Mit Hilfe der beiden Auszubildenden Marcel Hild und Alexander Neubert drapieren die Hobbyköche das Fleisch auf Tellern, kochen gelbe und Beluga-Linsen, die sie mit Öl, Rotweinessig und Gewürzen zu einer schmackhaften Vinaigrette verarbeiten. Das Tartar wird geschnitten, nicht durchgedreht. In der Küche entfaltet sich gespannte Aktivität. Mancher Hobbykoch würde sich wohl am liebsten die beiden Azubis ausleihen, die in Windeseile Gerätschaften reichen und die Arbeitsfläche immer wieder für die nächsten Arbeitsschritte säubern.

Dann werden Tiefseelangusten aus Neuseeland geknackt, deren Fleisch wird eingerolet und auf getrocknete Vanilleschoten gesteckt. „Zu Hause können Sie auch Zahntocher nehmen“, rät Straubinger, der die Re-

LERNEN UND SCHLEMMEN

Feierabendvergnügen Die Kurse finden im Kochstudio der Burg Staufeneck in Salach statt und können unter der Telefonnummer 0 71 62/93 34 40 gebucht werden. Die Kosten liegen bei 78 Euro pro Person zuzüglich der Getränke. Der Kurs beginnt um 19 Uhr, mindestens acht Personen sollten dabei sein. *sane*

zepte zum Nachkochen aufgeschrieben hat. Das „schwäbische Surf and Turf“, wie er seine Mischung von Fleisch und Fisch nennt, löst Begeisterung aus – eben auch, weil die Gastköche selber schneiden, knacken, rühren und würzen dürfen. Die Zubereitung des weißen Tomatenfonds verfolgen die Leser mit Staunen: Tomaten, Wasser, Salz, Zucker mixen, ins Passiertuch packen und warten, bis genug Saft herausgetropft ist. Der bildet die Grundlage für die Tomatenvinaigrette, die den Sezungenröllchen und Tomatenwürfelchen – die in

der Sterneküche winzig klein und ohne Haut daherkommen – den richtigen Kick verleiht. Rigatoni werden mit Ricotta gefüllt, ein Hauch hausgemachtes Basilikumpesto und Parmesan liefern den guten Geschmack. Gegessen wird jeweils nach der Zubereitung eines Gerichts.

Das einhellige Urteil: unglaublich lecker. Der Hauptgang – bei niedriger Temperatur gegartes Kalbsfilet mit Kichererbsenpüree und Safranjus – gelingt problemlos, immerhin bildet der hauseigene Kalbs-thymianjus die Grundlage der schmackhaf-

ten Soße. Spätestens beim Nachschiff, einer Vanille-Schokoladen-Crème-brûlée mit Erdbeersorbet, loben die Teilnehmer den „tollen Abend“. Silke Fransewitz aus Stuttgart hat viele neue Ideen mitgenommen, und Gabi Spottog aus Ludwigsburg würde „sofort wiederkommen“.

// **Weitere Informationen unter** www.burg-staufeneck.de

Morgen nehmen wir unsere Leser zu einem Ausflug auf das Schloss Favorite mit.

Mit 40 Wochenstunden ist die Arbeit nicht getan

Hintergründiges Die Hobbyköche sind fasziniert von Technik, Zahlen und Fakten hinter den Kulissen der Spitzenküche.

Rolf Straubinger ist seit 1990 Küchenchef auf der Burg Staufeneck bei Salach, und er weiß seine Gäste nicht nur zu verköstigen, er kann sie auch trefflich unterhalten. Der Sternekoch hat meist einen flotten Spruch auf den Lippen und bringt seine „Küchenhelfer“ mit immer neuen Superlativen zum Staunen.

So erklärt er, dass der professionelle Induktionsherd in 16 Sekunden einen Liter Wasser zum Kochen bringe. Die Technik mit magnetischen Schwingungen verhindere, dass man sich verbrenne. Auch sonst wird hier geklotzt: Pro Jahr finden auf der Burg, die den Familien Straubinger und Schurr gehört, 80 bis 100 Hochzeiten statt.

22 Köche und vier Küchenmeister kümmern sich um das leibliche Wohl der Gäste, die im Fünftersternhotel übernachten können. Der bisherige Gästerekord: 300 an einem Abend. In solchen Fällen bewirken hochmoderne Warmhaltegeräte, dass die Speisen wohltemperiert bleiben.

„Dann kann sich der Brautvater mit seiner Rede mehr Zeit lassen, das bringt uns nicht aus der Fassung“, plaudert Straubinger aus dem Nähkästchen. Doch aller Technik zum Trotz: „in der Sternegastronomie haben wir keine 40-Stunden-Woche“, erzählt der 48-Jährige, der sein Handwerk unter anderem im Münchner Tantris und bei Harald Wohlfahrt gelernt hat. *sane*



Der Fisch-Gang: Seezungenröllchen in Tomatenvinaigrette mit Ricotta-Rigatoni

Wo die Feuerwehr nur die Blumen gießt

Stutengarten Während Wolfgang Schuster die Kinderspielstadt besucht, tobt dort gerade der OB-Wahlkampf. *Von Michael Hellstern*

Wer will unsere Brötchen kaufen? Eins kostet nur einen Stuggi! Zwei kleine Bäckerinnen laufen mit einem großen Korb voller frisch gebackener Brötchen durch die Straßen von Stutengarten, um ihre Waren zu verkaufen. Fröhlich schwenken die beiden die bisher verdienten „Stuggis“ in der Luft. Stuggis sind die Währung in der Kinderspielstadt, die bereits zum fünften Mal auf dem Gelände des Reitstadions in Bad Cannstatt aufgebaut ist und die dabei die komplette Infrastruktur einer Stadt simuliert. Kinder von sechs bis 13 Jahren konnten sich für eine der drei Wochen in den Sommerferien anmelden.

Stuttgarts Oberbürgermeister Wolfgang Schuster (CDU) schaute auch in diesem Jahr vorbei, um einen Rundgang durch die bunten Straßen zu unternehmen. Die 540 versammelten Kinder jubelten lauthals, als der OB zum Jubiläum kostenloses Eis verteilte. Zur Begegnung zwischen Wolfgang Schuster und dem kleinen Bürgermeister von Stutengarten kam es leider nicht, denn der Bürgermeister Stutengartens sollte erst am Abend gewählt werden. Es lag bereits eine angespannte Wahlstimmung

über dem Reitstadion, in dem überall Wahlplakate für die zwölf Kandidaten klebten. Selbst der Wahlkampf wird in Stutengarten professionell geführt und an der Ehrlichkeit mancher Plakate wie „Bitte wählt Ruth! Ich zwingen euch nicht, aber ich würde mich freuen, wenn Ruth viele Stimmen hätte“, könnten sich manche Texter von Wahlslogans tatsächlich eine Scheibe abschneiden.

Bei der Berufswahl sind den kleinen Bürgern keine Grenzen gesetzt, sogar eine Zahnarztpraxis gibt es auf dem Gelände. „Bei uns sollen Kinder lernen, ihr Karriere-Risiko zu reduzieren“, erklärt der Zahnarzt Gottfried Strayle. Dazu können die Patienten in einer Dunkelkammer mit Hilfe von Schwarzlicht ihren Zahnbelag sichtbar machen. „Die Wurzel allein Übel ist nun einmal der Zahnbelag, deshalb versuchen wir, jedes der Kinder hierherzubringen.“ Dabei vergeht die Angst vor dem Zahnarzt, wie der 11-jährige Lennard beweist, der als Zahnarzt arbeitet: „Am Anfang wollte ich lieber zur Polizei, aber da bin ich leider nicht reingekommen. Mittlerweile macht es mir aber auch hier großen Spaß, den Leuten alles zur Zahnpflege zu erklären.“

Auf der Feuerwehrwache lernen Kinder den Beruf des Feuerwehrmanns kennen. Richtig brennlich wird es dort allerdings nicht. „Feuer haben wir bisher noch nicht gelöscht, wir haben mit dem Wasser nur Blumen gegossen“, erklärt Daniel. Der 8-Jährige, mit dem viel zu großen Feuerwehrhelm, ist trotzdem zufrieden mit seinem Beruf: „Wir haben dafür schon gelernt, welche Angaben man im Notfall bei der Feuerwehr machen muss.“

Für Abwechslung ist in Stutengarten auf jeden Fall gesorgt, denn dreimal die Woche werden die Berufe gewechselt. Die Kinder arbeiten in zwei Schichten pro Tag, dazwischen gibt es eine Pause. Wie im echten Leben gibt es sogar Geld zu verdienen.



OB Wolfgang Schuster lässt sich das Bürstenmachen erklären. Foto: Achim Zweygarth

Kinder forschen und beobachten im Wald

Pädagogik Beim Ferienprogramm zählen auch wissenschaftliche Methoden. *Von Eva-Maria Manz*

Schau mal her, ich habe etwas gefunden“, ruft der zwölfjährige Benni begeistert und hält seinem Betreuer Ulrich Schmid einen kleinen grünen Ball entgegen. „Das ist die Frucht einer Seerose“, erklärt Schmid, Museumspädagoge und Biologe im Naturkundemuseum. Der Wissenschaftler schneidet die Frucht längs auf, und kleine weiße Kerne kommen zum Vorschein. So etwas haben Benni und seine Freunde noch nicht gesehen, sie staunen.

Sieben Kinder sind an diesem Tag mit Ulrich Schmid und drei Volontärinnen des Staatlichen Museums für Naturkunde im Wald in der Nähe des Fernsehturms unterwegs. Drei Tage lang beschäftigen sich die Acht- bis 13-Jährigen in der „Waldakademie“ mit Bäumen, Insekten, Sträuchern, Steinen und Blumen.

Die jungen Forscher lernen nicht nur Wissenswertes über die Bäume, auf die sie klettern, sondern auch über die Felsen, an deren steilen Kanten sie dem Plätschern eines Baches folgen. Wie Stubensandstein und Knollenmergel aussehen, das weiß jetzt auch der achtjährige Julian, der sich begeistert daran erinnert, was die Gruppe morgens von Geologin Manja Löser erfahren hat.

Die Kinder halten Kameras in den Händen, fotografieren einige Pflanzen, die sie am Ufer eines Tümpels finden. „Schreibt auf, ob es sich dabei um ein Kraut oder einen Strauch handelt“, sagt die Biologin Julia Ade, die im Museum volontiert. Ulrich Schmid erklärt: „Es geht für uns nicht nur darum, dass die Kinder erfahren, was im Wald wächst und lebt, sondern auch um das Heranführen an wissenschaftliche Methoden.“ Deshalb seien mehrere Biologen und Geologen am Projekt beteiligt.

Die Entdeckungen, die die jungen Teilnehmer machen, wie etwa vom Aussterben bedrohte Steinkrebse, bleiben natürlich nicht undokumentiert. „Die Hälfte der Zeit, also anderthalb Tage, verbringen wir im Wald, die andere Hälfte werden wir im Museum sein und das Gefundene mit den Sammlungen vergleichen, fossile Blätter untersuchen und Betreuer der Sammlungen interviewen“, sagt Schmid. Doch zuerst gibt es jetzt eine moderne Schnitzeljagd, mit GPS und versteckten Schätzen.

Kurz berichtet

S-Mitte Schweighöfer kommt

Heute Abend schüttelt der Schauspieler Matthias Schweighöfer dem Publikum im Metropol-Kino die Hände. Er wird nach der Vorstellung von „What a Man“ um 20.45 Uhr persönlich anwesend sein. Der Film ist sein Regiedebüt, Schweighöfer spielt außerdem die Hauptrolle des Alex, an seiner Seite Sibel Kekili. *ma*

Hedelfingen Vergnügungspark öffnet

Am Sonntag, den 4. September, und am Dienstag, den 6. September, findet der Hedelfinger Herbst statt. Dabei ist vor der Kelter an der Heumadener Straße ein kleiner Vergnügungspark aufgebaut. Geöffnet ist an beiden Tagen jeweils von 11 bis 23 Uhr. Am 6. September findet von 8 bis 20 Uhr ein großer Krämermarkt in der Heumadener, Gärtner-, Amstetter und Fruchtstraße statt. *era*

S-Ost Preisgekrönter Sowjetfilm

Der sowjetische Spielfilm „Wenn die Kraniche ziehen“ wurde 1958 in Cannes mit der Goldenen Palme ausgezeichnet. Die Stuttgarter Gruppe der Freundschaftsgesellschaft BRD-Kuba und der Gaisburger Waldheimverein zeigen das 95-minütige Melodram, das zur Zeit des Vaterländischen Krieges spielt, am Donnerstag, 1. September, um 20 Uhr in der Oberen Neuen Halde 1. Der Eintritt ist frei. *faf*

S-Nord Feuershow am Killesberg

Spezialeffekte, Akrobatik, Tanz, Schauspiel und Stunts: die künstlerische Feuershow des Pyrotechnik-Weltmeisters Joachim Berner spricht gleich mehrere Sinne an. Am Samstag, 3. September, gastiert Berner um 20 Uhr mit seiner neuen Show von Flammandra, „Preziosa – die Kostbarkeiten des Lebens“, auf der Freilichtbühne im Höhenpark Killesberg. Karten ab 19 Euro sind unter Telefon 2 55 55 55 oder unter www.easyticket.de erhältlich. *faf*