



In der Schulküche der Realschule Hauzenberg demonstrierte Michael Simon Reis nach seinem Vortrag in der Stifter-Halle, wie man mit wenigen hochwertigen Zutaten etwas Außergewöhnliches kreieren kann. – Fotos: Kinateder

Sternekoch zaubert an Realschule

Michael Simon Reis vom Sternerestaurant „Johanns“ gibt Kostproben seiner Kunst

Hauzenberg. Die Fachschaft Ernährung und Gesundheit an der Realschule Hauzenberg hatte sich heuer ein besonderes Event ausgedacht. Man lud den Sternekoch Michael Simon Reis vom Restaurant „Johanns“ in Waldkirchen in die Schulküche ein. Alle hatten hohe Erwartungen. Die wurden mehr als erfüllt.

Sich nie scheuen den eigenen Weg zu gehen

Der Küchenmeister beschrieb zunächst in einem ausführlichen Vortrag in der Adalbert-Stifter-Halle seinen Werdegang. Er hat es vom Kochlehrling zum anerkannten Sternekoch geschafft. Mit seinem Beispiel will er die Schüler dazu anregen, ihren eigenen Weg zu gehen. Mit Können und Kreativität seien auch hochgesteckte Ziele zu erreichen, machte er klar.

In der Schulküche demonstrierte er dann, wie man mit wenigen, aber hochwertigen Zutaten etwas Außergewöhnliches schaffen



Der Sternekoch stellte vor den Schülern aus Forelle, Wildreis, Tomaten und körnigem Frischkäse einen Vorspeisenteller zusammen, den er so auch in seinem Restaurant servieren würde.

kann. Er zauberte vor den Schülern aus Forelle, Wildreis, Tomaten und körnigem Frischkäse einen Vorspeisenteller, den er so auch in seinem Restaurant servieren würde.

Der Gast demonstrierte dabei, dass das Zusammenspiel der verschiedenen Texturen der Lebens-

mittel, der verschiedenen Temperaturen der Komponenten und ihrer unterschiedlichen Farben wesentlich für einen „Wow-Effekt“ auf dem Teller ist.

Die Schüler zeigten sich sehr beeindruckt von der Präsentation und danach restlos begeistert von dem, was sie kosten durften. Um

den Schülern darüber hinaus einen Eindruck vom Ambiente und der Arbeitsweise eines außergewöhnlichen Speiselokals zu vermitteln, hatte der Meisterkoch Sabrina Weinzierl mitgebracht. Diese ist gelernte Hotelfachfrau und arbeitet im „Johanns“ als „Chef de Rang“. Ein Chef de Rang ist in einem Restaurant zuständig für den Service bei Tisch. Er oder sie unterstehen dem Restaurantleiter sowie dessen Stellvertreter und vertreten diese bei Abwesenheit.

Außergewöhnliches mit wenigen Zutaten schaffen

Sabrina Weinzierl führte den Schülern vor, wie mit wenigen Kunstgriffen ein Tisch perfekt eingedeckt wird.

Am Ende des Vormittags konnte Michael Simon Reis den Schülern sein Credo vermitteln: „Es braucht oft nur das Wissen und die Philosophie – und jedes Gericht wird zum Kunstwerk.“ – red