

STORY

PROBIEREN GEHT ÜBER STUDIEREN

(D – Ravensburg / Konstanz) Wer kauft schon gerne die Katze im Sack? Niemand! Das hat sich Hans Fetscher von Fetscher Zelte in Markdorf-Ittendorf auch gedacht und zu einem Probeessen ins Kochwerk nach Ravensburg eingeladen. Kleine, feine Gerichte, die an einem besonderen Abend auf dem Konstanzer Oktoberfest gereicht werden sollen, werden hierbei vorab probiert.

Im Kochwerk in Ravensburg ist das üblich. „Wir bieten das für alle unsere Kunden an, egal ob Hochzeit, Jubiläum oder Firmenevent“, sagt Vertriebsleiter René Nabholz. Die Verkostung helfe bei der Entscheidung für das richtige Menü. Am Tag des Probeessens für das Konstanzer Oktoberfest riecht es im Restaurant in der Ravensburger

Eywiesenstraße nach gebratenen, gekochten und gegarten Speisen. Die Gäste des Mittagstisches sind bereits gegangen, das Geschirr ist gespült. Chefkoch Philipp Port brutzelt in der Küche die kleinen Köstlichkeiten. Etwa 300 Essen werden hier jeden Mittag gekocht.

Regional, gesund, frisch

Seit einem Jahr gibt es nun das Kochwerk in Ravensburg, ein Tochterunternehmen der Liebenau Service GmbH (LiSe). Diese bietet Dienstleistungen in den Bereichen Gebäudeservice, Catering und Textilservice sowie Organisationsberatung und Training. Sie gehört zur Stiftung Liebenau und beschäftigt derzeit rund 500 Mitarbeiter mit und ohne Behinderung. Regional, gesund, frisch – so lautet das Motto des Restaurants Kochwerk. Alle Produkte stammen aus der

Region. Obst und Gemüse kommen teilweise aus der Landwirtschaft der Stiftung Liebenau und von Fruchtlieferanten aus der Umgebung, das Mehl von der regionalen Mühle, das Fleisch von der Metzgerei Buchmann aus Grünkraut und die Brotwaren von Bäckern in der Region. Zwei bis drei Gerichte stehen beim Probeessen auf dem Speiseplan. „Wir haben eine große Cateringmappe mit Gerichten in allen Preisklassen“, so Nabholz. „Wir machen Vorschläge je nach Anlass, und der Kunde sagt uns dann, wo es hingehen soll“, fährt er fort. „Menüs lesen sich immer gut, aber ob sie auch schmecken, zeigt sich erst beim Probeessen.“ Das Team des Kochwerks versuche immer etwas Besonderes zu bieten.





Bierkutscher Gulasch und Bayerisch Kraut

So auch beim Probeessen für das besondere Event auf dem Konstanzer Oktoberfest. Als Partner von Veranstalter Hans Fetscher liefert die Liebenauer Service GmbH seit fünf Jahren alle Speisen und stellt das Küchenpersonal. „Die Organisation des Küchenteams vor Ort ist jedes Jahr eine spannende Herausforderung. Die Gäste erwarten eine super Speisenqualität und einen schnellen Service“, erklärt Nabholz. Knödel, Spätzle, Schweinshaxen, Paulaner Bierbraten,

Hähnchen, Bayrisch Kraut und Rotkraut zählen zu den Stammgerichten des Konstanzer Oktoberfests, in diesem Jahr außerdem das „Ruppener Bierkutscher Gulasch“. Diese bayerischen Schmankerl wurden in den vergangenen Jahren bereits bei Probeessen ausgewählt.

Konstanzer Damenwies'n“

Die Köstlichkeiten des diesjährigen Probeessens sollen an einem speziellen Abend serviert werden, der „Konstanzer Damenwies'n“. Patricia Jäkle-Stadelhofer hatte diese Idee, das Event,

das in den vergangenen Jahren von Regine Sixt auf dem Münchner Oktoberfest veranstaltet wurde, zu übernehmen. Mit weiteren Frauen gründete sie einen Verein. Spaß haben und dabei Gutes tun, so lautet die Devise der Konstanzer Damenwies'n. „Die Netzworkebildung stehe dabei im Vordergrund“, sagt Simone Neitzel. „Die Spenden, die an diesem Abend gesammelt werden, kommen sozialen Projekten zugute.“ Die Konstanzer Damenwies'n findet an einem Abend im VIP-Bereich des Festzeltes statt. Jedes Vereinsmitglied konnte hierfür im Vorfeld



Im Kreuzgang des Museums zu Allerheiligen, Schaffhausen

« Schafuuser Wiiprob 2011 »

23 Weinbaubetriebe aus dem Schaffhauser Blauburgunderland präsentieren im Kreuzgang des Museums zu Allerheiligen ihre Weine. Sie laden ein zum Degustieren, Geniessen und Fachsimpeln.

Donnerstag, 1. September: 18.00 bis 22.00 Uhr
 Freitag, 2. September: 16.00 bis 22.00 Uhr
 Samstag, 3. September: 16.00 bis 22.00 Uhr



Freunde und Bekannte einladen. Die Speisen, die an diesem Abend gereicht werden, stehen im Mittelpunkt des Probeessens. Deshalb sind auch Patricia Jäkle-Stadelhofer und drei ihrer Vereinskolleginnen der Einladung von Hans Fetscher gefolgt.

Viele kleine Köstlichkeiten

Seit fünf Uhr in der Früh wurden die Gerichte vorbereitet, Fingerfood zum Thema Oktoberfest kredenzt. Kleine Rinderrouladen mit Blaukrautfüllung, Rosenkohl im Speckmantel, Leberkäse in Brezelpanade und Minihaxn duften auf silberfarbenen Platten, schön platziert im Ravensburger Kochwerk. Die Testesser stehen gespannt um den langen Tisch. „Lecker“, schallt es aus den verschiedenen Ecken. Sie probieren und überlegen. Immer wieder greifen sie zu. Die Liste der Köstlichkeiten ist lang. Blätterteig gefüllt

mit Bratwurst und Meerrettich, Käsekrainer oder Chili Leberkäse, Flammkuchen-Tortillas, Chicken Haxen, Marillenknödel, Rote Grütze und Eierlikörmousse. „Das Essen ist super, es schmeckt alles wunderbar“, so Hans Fetscher. Die Damen der Damenwies'n stimmen zu. Nur einen Kritikpunkt haben sie: „Besser Fisch statt Minihaxn, denn Frauen essen lieber etwas kalorienärmer.“

Aperol in der Gießkanne

Auch die Anrichtungsweise in Form eines Buffets wird nochmals überdacht. „Frauen essen nicht gerne im Stehen. Platten, die auf die Tische gestellt werden, eignen sich vielleicht besser“, schlägt Fetscher vor. Nach kurzer Beratung sind sich alle einig. Obatzter und Minibrezeln am Brezelständer auf den Tischen wird es als Vorspeise und Appetitanreger geben. Danach werden mit einem Tischfeuerwerk die anspruchsvoll deko-

rierten Platten auf den Tischen platziert. Die leckeren Süßspeisen wird es an einem normalen Buffet geben und den Begrüßungsdrink, Aperol Spritz, aus einer Gießkanne. Die Damen der Konstanzer Damenwies'n sind begeistert. Hans Fetscher und René Nabholz auch. Na dann, ein Prost auf ein „leckeres“ Konstanzer Oktoberfest 2011!

Weitere Infos: www.lise-gmbh.de,
www.fetscher-zelte.com,
www.konstanzer-damenwiesn.de

TEXT & FOTO: TERESA WINTER



WIR LÖSCHEN JEDEN BRAND



*Natürlich
regional!*

RANDEGGER



Mineralwasser.de