

Von Fisch und „Kochen, ohne zu Kochen“ Profikoch räumt mit Vorurteilen auf

Thomas Beier lehrt Sekundarschüler praktisch und authentisch im Hauswirtschaftsunterricht

Von Falk Rockmann

Güsten/Ilberstedt • Fisch ist nicht jedermanns Geschmack. Doch wer überhaupt nicht mal probiert hat, der kann sich eigentlich auch kein Urteil darüber erlauben.

Das war nur eine Erkenntnis, die die Neuntklässler der Freien Sekundarschüler in Güsten kürzlich mit aus einer Hauswirtschaftsstunde mitnehmen konnten. Thomas Beier, von Beruf Koch und Geschäftsführer des Wippertal-Hotelrestaurants in Ilberstedt, vermittelte aber noch viel mehr rund um das gesunde Lebensmittel.

Wie wird filetiert, wie blanchiert?

Welche Arten von Fisch gibt es? Wie wird filetiert, wie blanchiert? Und natürlich stand auch die Zubereitung zweier kleiner Gerichte aus Fisch auf dem Stundenplan. Dazu hatte der Profi teuren Thunfisch mitgebracht. Thunfisch blanchiert war ein Ziel, Thunfisch-Tatar ein zweites.

Zuallererst durften die Schüler aber mal probieren. Nicht jeder nahm die Gelegenheit wahr, den Geschmack der rohen Rarität zu erleben. Diejenigen, die kosteten, waren begeistert. Doch selbstverständlich zeigte Thomas Beier auch, wie man diese Geschmacks-Erlebnisse durch entsprechende Zutaten noch steigern kann. „Kochen, ohne zu Kochen“ war die Devise dabei. Denn so viel Zeit ist in einer Unterrichtsstunde von 45 Minuten nicht.

Das ist mit ihm ein schöner praktischer Bezug und als Kochprofi einfach authentisch

Beier zauberte mit fundiertem Wissen und handwerklichem Geschick am scharfen Messer das Tatar – neben Thunfisch bestehend aus einfachen Zutaten wie Champignons, Gewürzgurken, Zwiebeln, etwas Zitronenöl, Pfeffer, Salz und Pe-



Nicht jeder ist ein Freund von Fisch, wie hier unschwer zu erkennen ist. Doch Thomas Beier konnte im Laufe seiner praktischen Lehrstunde zumindest einige der Schüler von der Schmackhaftigkeit des gesunden Lebensmittels überzeugen.



Gekocht ohne zu Kochen. Das leckere Thunfisch-Tatar, fürs Auge schön angerichtet.



Probieren geht über Studieren – und ist Grundlage, um sich ein Urteil erlauben zu können. Charlyn (von links), Josephine und Leonie kosten blanchierten Thunfisch, welcher ihnen ebenso mundet wie das Tatar. Fotos: Falk Rockmann

tersilie – eine ganz leckere Vorspeise. Nebenbei erfuhren die aufmerksamen Schüler, dass Thunfisch ganz einfach mit Zitrone blanchiert, also „weiß gemacht“, wird. Charlyn, Josephine und Leonie beispielsweise ließen sich die Einladung zu den Kostproben nicht entgehen – sie finden gar keine Worte, so beeindruckt und höchst begeistert sind die möglicherweise angehenden Gourmets von den außerdem appetitlich angerichteten Leckerbissen. Das Auge isst schließlich mit. „So eine ‚Zeichnung‘ auf einem Teller ist manchmal wichtiger als das Gericht selbst“, hört man den Lehrer auf Zeit noch sagen.

Mindestens ebenso begeistert von ihm ist derweil Hauswirtschaftslehrerin Annemarie Gröbing. Man habe mit Thomas Beier einen ganz besonderen „Fang“ gemacht. „Das ist mit ihm ein schöner praktischer Bezug und als Kochprofi einfach authentisch“, schwärmt sie.

Die Arbeit in der Gastronomie besteht eben nicht nur aus Kartoffelschälen und Fettpfannenputzen.

Sechs Mal im Schuljahr habe man ihn zu Gast bei den Komponenten-Workshops zu verschiedenen Themen. Die Inhalte berühren allgemein gastronomische Berufe, reichen von Serviettenfalten und Crepés-Zubereitung bis eben zum anspruchsvolleren Arbeiten mit Fisch.

Beier räumt übrigens nicht nur mit Vorurteilen bezüglich „Was der Bauer nicht kennt, isst er nicht“ auf. „Die Arbeit in der Gastronomie besteht eben nicht nur aus Kartoffelschälen und Fettpfannenputzen, ist eben nicht nur hart und auch nicht wenig erfüllend“, hat zumindest Annemarie Gröbing mitgenommen aus den Begegnungen mit dem Fachmann. „Es kann auch eine schöne Arbeit sein, die Freude bereitet.“