

5 GÄNGE

VON CARO MAURER

Wer gern gut ißt, muß nicht gut kochen können. Wer gute Weine liebt, muß keinen flüssigen Schatz im Keller horten. Wer schönes Ambiente schätzt, muß kein Schloß besitzen. Doch wenn sich die Gelegenheit dazu ergibt, dann kann das alles zusammen einen Abend lang viel Spaß machen: kochen, in einer wildromantischen Burg, in deren Keller hervorragende Weine lagern – beim Kochkurs auf der Burg Lede in Bonn-Vilich.

Schon die Ankunft ist in vielversprechendes Licht getaucht: Kerzen leuchten sanft den Weg zu der denkmalgeschützten Wasserburg. Das Gemäuer, dessen Geschichte bis ins 12. Jahrhundert zurückreicht, ragt dunkel, aber keineswegs bedrohlich aus der Dämmerung auf. Kein Geist, kein Kettenrassel, ganz unbehelligt gelangt man auf einer Brücke über den Wassergraben zum Eingang.

Ein Prosit auf den Tellerfolg: Ein Schluck zwischen durch gehört zum geselligen Kochen



Ein Aperitif steht noch vor der Arbeit auf dem Speiseplan. In der Bibliothek empfangen Gastgeber Ferdinand Freiherr von Loe und seine Frau Susanne die insgesamt zehn Köchinnen, alle etwa zwischen 30 und 60 Jahre alt. Manche sind allein gekommen, andere mit Freundinnen, kein Mann ist diesmal dabei.

Prosecco wird gereicht – ein wenig anwärmen soll er gleich in zweifachem Sinne: Tags zuvor



Kochen, essen, trinken, nette Leute treffen: ein Kochkurs auf Burg Lede

BIS ZUR GEISTERSTUNDE

war die Heizung ausgefallen (wie Burgherrin Susanne Freifrau von Loe erzählt, in dem alten Haus ein Maleur kleineren Ausmaßes), die Installateure hatten sie erst kurz zuvor wieder in Gang gebracht. Das Paar kann manche Anekdote aufbieten, die sich während der jahrelangen Restaurierungsarbeiten ergeben hat. Heute erstrahlt der Bau in alter Pracht – mit modernisiertem und poliertem Innenleben. Von Loes veranstalten in den drei Sälen im Erdgeschoß kleine Konzerte, Weinproben oder vermieten sie für Gesellschaften. Im Sommer bieten Innenhof und Garten dafür ebenfalls einen hübschen Rahmen. Der Prosecco stammt aus dem eigenen Weinkeller: Ferdinand von Loe hat sich dort einen kleinen Weinhandel eingerichtet und sich auf italienische Gewächse spezialisiert.

Anwärmen soll der Schaumwein auch den

Kontakt untereinander: Valeska Völkel-Graumann, Organisatorin des Abends, stellt Birgit Albers vor, die Hauptdarstellerin oder besser: Regisseurin der großen Koch-Oper. Auf ihr Kommando hört bald jeder. Die Ärztin ist passionierte Köchin, ein Halb-Profi sozusagen, der viel Geduld und Verständnis zeigen wird für die kommenden kleinen Pleiten und Pannen am Herd oder auch viel Rat parat hat für alle Probleme in der Küche zu Hause.

Fürs „Große italienische Festmenü“, so die Aufgabe des Abends, haben die beiden auf dem Markt eingekauft, und Birgit Albers hat für jede Teilnehmerin eine Rezeptsammlung kopiert. Teams werden gebildet. Je zwei tun sich zusammen, um einen der fünf Gänge zuzubereiten. Fertig, los. In Sekundenschnelle hat sich jedes Duo in der großen urgemütlichen Schloßküche einen Arbeitsplatz erobert. Alle zehn stöbern gleichzeitig nach Messern in den Schubladen, nach Schüsseln und Töpfen in den Schränken, nach Löffeln in einem großen Steingutkrug.

Trügerisches Glück für die, die das Dessert machen (Schokoladensoufflé mit Orangenkompott und geister Orangensauce). Nach den Vorbereitungen bleibt zuerst viel Zeit, den Mitköchinnen über die Schulter zu schauen. Aber am Ende, wenn alle gemütlich beim Hauptgang sitzen, müssen die Nachtschler noch über dem Wasserbad rühren.

Als erster Gang steht Blätterteig-Pilzpastetchen mit Salbei auf dem Speiseplan. Vorkocherin Albers gibt Tips: „Damit sich der Blätterteig leicht aus der Muffinform löst, diese vorher ins

Finale Grande in der gemütlichen Küche (r.) von Burg Lede (o. r.): Höhepunkt eines jeden Koch-Seminars ist es, die Resultate zu genießen



Kochen mit Freu(n)den: Birgit Albers (2. v. l.) bereitet unter den aufmerksamen Blicken der Kursteilnehmerinnen das Lammfilet zu

Einfach stellen. Dann nur in den knallheißen Ofen schieben.“

Daß die wenigen Zutaten für zehn Portionen Karotten-Orangensuppe mit Entenbruststreifen reichen sollen, mag Koch-Duo Nummer zwei zuerst nicht glauben. Doch die Suppe, das zeigt sich, soll nicht sattmachen, sondern nur leckere Grundlage fürs dünn geschnittene Entenfleisch bieten.

Die gefüllten Schollenfiletrollchen kommen erst ein bißchen nackig daher auf den Tellern, bis sich herausstellt, daß Duo Drei, statt Brunnenkresse zum Salat zu verarbeiten, die Gartenkresse für die Füllung verbraten hat. Aber das vervollständigte Ergebnis schließlich schmeckt köstlich.

Beim Endspurt fürs Lammfilet im Spinatmantel versammeln sich dann fast alle um den großen Tisch in der Mitte und schauen Birgit Albers auf die Hände, die geschickt viele kleine Blätterteigplatten zu einer einzigen großen verbindet. Macht nichts, daß das Eigelb im zu heißen Spinat gestockt hat, er läßt sich trotzdem gut zur Hülle ausrollen. Das Fleisch, in Pilzfarce gekleidet, wird darauf gelegt und ummantelt – ab in den Ofen. Kein Problem auch, den Braten am Abend vorher vorzubereiten, daß er am nächsten Tag nur in den Herd geschoben werden muß: „im Mantel einfrieren und tiefgefroren in die Hitze geben“.

Endlich ist es soweit, der gesellige Teil des Abends, das Finale Grande, beginnt: Alle sitzen rund um den Tisch, entspannen sich, essen, trinken, erzählen, tauschen Erfahrungen aus oder Restaurantvorschläge, verabreden sich zum gemeinsamen Kochen daheim. Das ist für viele der Teilnehmerinnen der eigentliche Grund, ein Koch-Seminar auf Burg Lede zu besuchen. Alle stehen unter dem sehr treffenden

Motto: „Mit Freu(n)-den kochen“.

Es ist lange nach Mitternacht, als die dunklen Gestalten die Burg verlassen. Ein Geist will sich jedoch immer noch nicht zeigen.

Die nächsten Koch-Seminare auf Burg Lede:

- Fischzeit auf Burg Lede, 19./20. 4., 210 DM p. P., am zweiten Abend kann eine Begleitperson zum Essen kommen
- Pasta, Mahl der Götter, Einsteigerkurs, 29. 4., 95 DM p. P.
- Gourmet-Menü, 11. 5., 110 DM p. P.
- Italienische Nacht, 9./10. 6., 210 DM p. P., am zweiten Abend kann eine Begleitperson zum Essen kommen

- Anmeldung und Info über Valeska Völkel-Graumann, Tel. (0228) 47 27 15
- Adresse: Burg Lede, An der Burg Lede, 53225 Bonn-Vilich, Tel. (0228) 46 81 71

Das große italienische Festmenü

- Blätterteig-Pilzpastetchen mit Salbei • Karotten-Orangensuppe mit Entenbruststreifen • Gefüllte Schollenfiletrollchen auf Brunnenkresse-Salat • Lammrücken im Spinatmantel • Schokoladensoufflé mit Orangenkompott und geister Orangensauce

GÄSTEHAUS Petersberg

INFORMATION

Sonntag, 4. April 1999, Beginn: 11.00 Uhr

Osterlunchbuffet

Ein Lunchbuffet mit österlichen Grüßen aus der Küche.

Teilnahme DM 68,- pro Person.

Kinder unter 12 Jahren erhalten 50 % Ermäßigung.

Samstag, 10. April 1999, Beginn: 19.00 Uhr

»Wine & Dine«

Genießen Sie ausgesuchte chilenische Weine zu einem besonderen 5-Gang-Menü.

Teilnahme DM 130,- pro Person.

Sonntag, 11. April 1999, Beginn: 11.00 Uhr

Brenner's Park Hotel & Spa

Empfang mit badischem Wein.

Einführung und Präsentation durch den geschäftsführenden Direktor Herrn Richard Schmitz. Das Bläserquartett des Musikvereins Baden-Lichtental führt Sie musikalisch durch das badische Land. Anschließend erwartet Sie in der Rotunde ein Spezialitätenbuffet.

Teilnahme DM 99,- pro Person inkl. Wein, Wasser, Kaffee, Parkplatz und Garderobe. Kinder unter 12 Jahren erhalten 50 % Ermäßigung.

Die Reservierung nehmen wir gerne entgegen unter der Rufnummer 0 22 23 / 74-497.

Gästehaus Petersberg • Steigenberger Hotel AG
53639 Königswinter