

Spitzenköche in der Mensa

Fachvorträge und Empfang der Foodservice-Branche

kdm. Noch herrscht einigermaßen Ruhe in der Mensa Moltke. Dass dort an diesem Abend keine Scharen von Studenten erwartet werden, wird schnell deutlich. Wie aufs Stichwort marschiert Fernsehkoch Johann Lafer durchs Bild: In der nächsten Stunde wird er hinter einer großen offenen Tafel Brote schneiden und leckeren Schinken unters nicht-studentische Volk bringen.

Derweil blickt Claus Konrad, Leiter der Hochschulgastronomie des Studentenwerks Karlsruhe, zufrieden in die Runde. Der große Ansturm kann kommen. Die Vorbereitungen sind abgeschlossen. Aus der Mensa Moltke wurde binnen weniger Stunden ein Sterne-Restaurant, in dem eine Küchenparty Gaumen, Leib und Seele erfreuen soll. „Es handelt sich dabei um den Empfang der Netzwerk-Veranstaltung des Institute of Culinary Art (ICA)“, klärt Konrad auf, selbst Master of Culinary Education des ICA.

Zum ersten Mal überhaupt trafen sich die Spitzen der deutschen Foodservice-Branche in der Fächerstadt. Neben Fachvorträgen, unterstützt vom KIT, gab es den Empfang, unter anderem vorbereitet vom Studentenwerk Karlsruhe.

„In der Konstellation dürfte der Abend einmalig sein“, lässt Konrad durchblicken. Dank seiner Beziehungen und dem Netzwerk gaben sich in der „Moltke“ Spitzenköche die Kochlöffel in die Hand: Karlheinz Haase, jahrelang Teamchef der Deutschen Köche Nationalmannschaft, Bernd Trum, ehemaliger

WDR-Fernsehkoch, und eben Lafer, der auch Ehrenpräsident des ICA ist. Flankiert wurden sie von Sascha Basler, Geschäftsführer der „Curry Queen“, aber genauso von Jürgen Frey, Geschäftsführer von „Feste vom Feinsten“. Die Kosten für das Spektakel übernahm nach Konrads Auskunft das ICA.

Das sei ein Wahnsinnslebnis, den Spitzenköchen beim Arbeiten zu zuschauen, bemerkt begeistert Rasim Kadidic, Koch in der Mensa. Darum geht es dem Institute of Culinary Art eben auch: Begeisterung für den Beruf des Kochs, des Küchenchefs, des Gastronoms wecken. Das Institut versteht sich als Weiterbildungsplattform für „marktbezogene Fachkräfte“. Wichtig dabei ist es laut Konrad, Wissen weiterzugeben – und zwar „aus der Praxis für die Praxis“.

Eine gewichtige Rolle spielt das Netzwerk. Da geht's schlicht um Beziehungen. Lafer, der Chef am Grill, nickt bestätigend. Die Veranstaltung sieht er als Herausforderung: „Hier merken die Leute genau, wie gut du kochst.“ Begeistert zeigt er sich über die „Location“. Das Studentenwerk stelle mit der Mensa die Örtlichkeit für die Veranstaltung zur Verfügung, berichtet Michael Postert, Geschäftsführer des Studentenwerkes Karlsruhe. Nachdem er die 300 Gäste begrüßt hatte, nahm die Küchenparty ihren kulinarischen Anfang – mit Nebraska-Beef vom Grill, mit Gemüse aus dem Wok, mit Maischolle, Kaninchen, Currywurst und Kalbsrücken.



GEMEINSAM AM WOK: Johann Lafer (l.) und Mensachef Claus Konrad. Foto: kdm