

„Geheimtipps“ vom Starkoch Andi Schweiger

KIT-Studenten zauberten unter prominenter Anleitung schmackhafte und einfallsreiche Gerichte

mia. „Wenn ihr heute Abend hier rausgeht und sagt: ‚Frisch kochen ist nicht schwer‘, habe ich meinen Job gut gemacht“, begrüßt Starkoch Andi Schweiger die Studenten in der Karlsruher Mensa am Adenauerring. Einmal mit einem Sternekoch kochen – dieser Traum vieler Hobbyköche ging für 14 Studenten des Karlsruher Instituts für Technologie am Donnerstag in Erfüllung.

Sie hatten eines der besten Rezepte beim Wettbewerb vom Studentenwerk Karlsruhe und dem Finanz- und Vermögensberater MLP eingesandt und durften mit Sternekoch Schweiger den Kochlöffel schwingen. Lachstatar, Tomaten-Mangosugo, Rinderfilet Sous Vide auf Vanille-Selleriepüree und Schokoladenkuchen mit Rumbananen und Rosmarinsoße stand es verheißungsvoll auf dem Speiseplan.

„Ihr dürft mich alles fragen“, regt er die Studenten an, sich Tipps und Tricks zu erfragen und abzuschauchen. Genau dafür sind auch die Studenten Sabrina Kuhn und Patrick Schuster hier. Der 26-Jährige hat sich mit einem Köttbullar-Rezept beworben. „Ich kam gerade aus Schweden und fand, es ist das ideale Rezept. Und vor allem hatte ich noch ein Foto davon auf dem Handy.“

Gerade das Foto sei die Hürde gewesen, erklärt Niels Joeres von MLP. Lediglich 39 Rezepte wurden mit Foto eingeschickt. „Aber wir hatten tolle Zugriffszahlen und viele Bewertungen auf der Seite“, sagt Joeres.

Claus Konrad, Leiter der Hochschul-Gastronomie, freut sich über den promi-



DIE GEWINNER des Starkoch-Events des Studentenwerks Karlsruhe schwingen mit Sternekoch Andi Schweiger den Kochlöffel und holen sich Tipps. Foto: jodo

nenten Sternekoch in seiner Küche. „Es ist eine tolle Sache für unsere Studenten und für unsere Mitarbeiter“, erklärt Konrad. „Wir haben viel gemeinsam. Beide legen wir viel Wert auf frische Produkte, Qualität und Nachhaltigkeit.“ Natürlich sei auch er gespannt, ob er sich etwas abschauen könne vom Sternekoch.

„Die Idee dahinter finde ich klasse, der Jugend einen Anstoß zu geben, sich um die Ernährung und das Essen zu kümmern“, erklärt Sternekoch Schweiger.

Vor allem kochbegeisterte Studenten haben ihr Rezept eingeschickt. Chemiestudent Schuster kocht nicht nur gern, er schreibt auch einen Blog über Restaurants in Karlsruhe. „Ich bin ziemlich offen und möchte was lernen von ihm“, freut er sich auf das „Starkoch-Event“.

„Ich habe ein Tofu-Thai-Curry-Rezept eingeschickt“, erklärt die Kunstgeschichte-Studentin, die sich „Geheimtipps“ vom Starkoch erhofft. Sie legt Wert darauf, frisch zu kochen und versucht sich dafür immer Zeit zu nehmen.

An der Zeit darf es nicht mangeln, so der gebürtige Karlsruher Schweiger. Dem Koch, der auch aus der TV-Show, „Die Kochprofis“, bekannt ist, geht es um die gesunde Ernährung. Ganz schnell funktioniert die thailändische Küche, so Schweiger. „Frische Produkte vorbereiten, alles in der richtigen Reihenfolge in eine Pfanne. In zehn Minuten ist alles fertig und frisch gekocht.“ Da kann keiner mehr eine Ausrede haben.