

Tofu-Curry statt Maultaschen

ORTSTERMIN: Dem ordentlichen Karlsruher Studenten wird heutzutage allerhand geboten. 14 von ihnen waren mit Sternekoch Andreas Schweiger am Herd zugange. Der aus dem TV bekannte „Kochprofi“ zeigte sich unkompliziert, die Studenten anfangs schüchtern.

VON MATTHIAS DREISIGACKER

KARLSRUHE. Der Start in der Karlsruher Mensaküche ist zäh. Die Distanz des wissenschaftlichen Nachwuchses mag weniger der TV-Prominenz des Sternekochs Andreas Schweigers geschuldet sein: überall Offizielle, Presse und Neugierige aus Küche und Service. Sich derart auf dem Präsentierteller in seiner ganzen kochtechnischen Unvollkommenheit präsentieren zu müssen, fällt sichtbar nur den wenigsten Studenten leicht.

Schweiger hingegen gelingt es, sich ganz auf die Situation einzulassen. Sein marketingglattes Image des „jungen Wilden“ und Fernsehstars, der auch gern als Biker und Snowboarder präsentiert wird, besteht angesichts seiner sympathischen, leicht angespannten Normalität die Realitätsprüfung nicht: Schön zu sehen, dass der 37-Jährige ja eigentlich nur mit den Jungs und Mädels kochen will. Initiiert worden ist die Aktion von den Heidelberger Finanzberatern MLP. Firmenvertreter Thomas Breiding sagt: Karlsruhe sei das Pilotprojekt, und wenn es hier funktioniert, dann werden bald auch an weiteren deutschen Hochschulen Studenten mit ihren Rezepten in einen Wettstreit um Mensagutscheine und prominente Kochkurse treten dürfen. Einen niederen fünfstelligen Betrag habe MLP ausgegeben, sagt Breiding. Seine Campus-Kocher hätten im Internet zwar eine enorme Besucherzahl anlocken können, doch

nur 27 Rezepte wurden hochgeladen.

Schweiger filetiert derzeit einen Lachs, denn hernach soll es neben weiteren Raffinessen auch frischen Lachstatar geben. Die Erläuterungen gelingen locker und selbst für manuell eher schwach begabte Geisteswissenschaftler überzeugend. Zumal der Koch anhand seiner Anfänge in der professionellen Küche auch überzeugend darlegen kann, dass Schnittverletzungen zwar unvermeidbar, aber auch erfrischend sein können. So habe er viele Krankenschwestern kennengelernt.

Schweiger beruhigt: Wunden gehören zum Kochen – und bringen sogar nette Kontakte.

Die 23-jährige Sabrina ist von Informationsgehalt und Performance des schneidigen Kochs ebenfalls sehr angetan. Sie kommt ursprünglich aus Heilbronn und wohnt zum Studium in Würth. Mit ihrem Tofu-Thai-Curry auf Sprossen, Reis und Erdnusssoße hatte sie im Wettbewerb selbst so bewährte Konkurrenten wie „Schwäbische Maultaschen geröstet“ oder „Harissa-Haferbrei mit Hühnchenfleisch“ hinter sich lassen können.

Schweiger mache es wirklich gut, man lerne etwas und das persönlich Erlebnis sei „mal ganz nett“, findet Sabrina. Sie selbst habe beim Kochen viel von der Mutter gelernt, aber schon als Kind vieles selbst ausprobiert. An



Andreas Schweiger zeigt einen Lachs: Am Geruch erkenne man die Frische, sagt der „Kochprofi“ den Studenten. Die haben sich mit eigenen Rezepten für den Termin beworben.

FOTO: STOCKHOFF

ihre Kreation Karottenspätzle und Sojasoße erinnere sie sich heute noch. Nach Andi Schweigers Auftritt in der Mensa am Adenauerring wird nun neben dem Lachstatar nicht nur ein „Rinderfilet Souse Vide auf Vanille-Selle-

ripüree, Staudensellerie und Maracuja-Olivenölemulsion“ in der Erinnerung bleiben, sondern auch der Klassiker schlechthin: richtig gute Bratkartoffeln. Womit persönliche Bekanntschaften sicherlich auch ohne Schnitt-

wunden gelingen sollten.

IM NETZ

Weitere Informationen und alle studentischen Rezepte unter www.campus-kocher.de.