

Kulturaustausch auf dem Teller

Deutsche und französische Nachwuchsköche bringen in Usingen Erstklassiges auf den Tisch

Deutsche Köche können gut kochen, französische auch. Tun sie's gemeinsam, etwa an der Saalburgschule, wird's noch besser und gerät zu einem kulinarischen Kulturaustausch, der auf der Zunge zergeht.

VON ALEXANDER SCHNEIDER

Usingen. Liebe geht durch den Magen – auf was trifft die Redensart eher zu als auf die Liebe zu gutem Essen? Freundschaft ist nicht weit von Liebe entfernt. Dass auch die durch den Magen geht, war am Donnerstag im Restaurant der Saalburgschule zu spüren – mit allen Sinnen, zählt man zum Schmecken, Sehen und Riechen die begeistertsten Kommentare der Gäste aus Politik, Wirtschaft und Gesellschaft als Hörgenuss hinzu.

Der Hotel- und Gaststättenverband Hochtaunus kommt einmal im Jahr in die Saalburgschule, im Gepäck haben die Vorsitzende Gertrud Stöckl und Hoga-Geschäftsführer Gerhard Wolff dann stets prall gefüllte Warenkörbe, aus denen die angehenden Herdkünstler zauberhafte Gerichte kreieren. Die werden dann von hochmotivierten Restaurantfachkräften charmant zu den Gästen getragen.

Meist gibt der Verband schon durch die Auswahl der immer aus



Die angehenden Restaurantfachkräfte arbeiten praktisch grenzüberschreitend Hand in Hand zusammen, hier beim Auftragen des Zwischengangs: Forelle, geräuchertes Paprikafumé, Erbsenpüree. Foto: Schneider

der Region stammenden Hauptzutaten die Richtung vor. Das ist mal Wild, ein anderes Mal Fisch, dann wieder Kalb – diesmal war es Lamm von der Schäferlei Moos in Brombach und Forelle vom Forellengut Herzberger.

Lamm gab es bei den Essen, die so aussehen, als seien sie Prüfungsessen, aber nur Training sind, bis-

her selten. Und dass praktisch über den Rhein gekocht wurde, französischer und deutscher Gastronomenachwuchs die Gäste gemeinsam, Hand in Hand, verwöhnt, das gab es noch nie. Derzeit sind zwölf Köche und zwölf Restaurantfachkräfte im Austausch in der Saalburgschule zu Gast. Sie kommen aus dem Städtchen Blaye im Département

Gironde in der Region Nouvelle-Aquitaine. In Kooperation mit den Gastro-Azubis der Saalburgschule, die im Frühjahr in Blaye – wegen seiner Zitadelle zum Weltkulturerbe ausgerufen – zu Gast waren, errichteten sie eine Art kulinarisches Denkmal.

Das 4-Gänge-Menü (Lesen Sie auch „Zum Thema“) war mit den

Chefköchen der Saalburgschule, Jörg Dormagen und Thomas Deißler, besprochen. Die Profis belieben es bei einer dezenten Supervision und gelegentlichen Ratschlägen, zur Rettung der edlen Zutaten eingreifen, mussten sie nicht, im Gegenteil – beide waren baff über den zwischen Gaumen und Zunge vollzogenen Kulturaustausch.

Hoga-Chefin Gertrud Stöckl und die Leiterin der Saalburgschule, Heike Weber, wiesen auf die Besonderheit dieses Austauschs hin, der im wahrsten Sinne über den Teller hinaus ging. Die Bildungssysteme in Frankreich und Deutschland sind unterschiedlich. Während Deutschland das Duale System, das schulische und betriebliche Ausbildung verbindet, pflegt, wird der Gastronomenachwuchs im Nachbarland vollschulisch in Internatsähnlichen Fachschulen herangezogen.

Vom Tier zum Braten

Fachlich machte bei diesem Wissenstransfer mit dem Kochlöffel aber keiner dem anderen etwas vor. Weber dankte dem Hotel- und Gaststättenverband, dass er den Saalburgschülern seit elf Jahren eine solche Plattform bietet. Der Gastronomenachwuchs bekomme so die Gelegenheit geboten, auch einmal ein ganzes Tier vor der Zube-

reitung zu zerlegen, während ihm sonst nur fertig geschnittene Stücke zur Verfügung stünden. Von der Stiftung „Arbeit und Leben Hessen“ war Geschäftsführerin Elke

Wilhelm zum Essen gekommen. Die Stiftung ist eine bundes- und landesweit anerkannte Einrichtung der außerschulischen Jugend- und Erwachsenenbildung.

ZUM THEMA Gaumenfreuden

Als Vorspeise aufgetragen wurde eingelegtes, winterliches Gemüse an Limonencrème – optisch sehr ansprechend und mit einem gezielten Fruchtspiegel farblich kontrastierend. Als Zwischengericht gereicht wurde eine Tranche von der gedünsteten Forelle mit geräuchertem Paprikafumé auf Erbsenpüree. Das Gericht brillierte durch die im Backofen knusprig angeröstete, zu einem Segel aufgestellte Haut des Fisches. War das bereits eine Offenbarung, so geriet der Hauptgang erst recht dazu: Zweierlei vom Lamm – eine Scheibe herrlich mürben Bratens teilte sich den adrett angerichteten Teller mit einem ordentlichen rosa gebratenen und mit einer leichten Kräuterkruste überbackenen Stück vom Rücken, nappiert mit einer stimmigen Sauce. Das edelste Teil des Lammes zerging förmlich auf der Zunge und ging mit dem cremigen Kürbispüree sowie zwei kugelförmigen Falafel – frittierte Bällchen aus pürierten Bohnen, Kicher-

erbsen, Kräutern und Gewürzen – eine kongeniale Allianz ein. Seinen Abschluss fand der kleine kulinarische Grenzverkehr mit einem wahrhaft genialen Dessert: „Pastinaken, Birne, Schokolade“. Das warf Fragen bezüglich der Zubereitung auf und klang in der Papierform der Menükarte minimalistisch, war aber gigantisch: Ein lauwarmes Schokoküchlein, zu Kügelchen ausgestochene Birnen und eine Nocke aus Pastinaken-Eis – cremig, nicht zu süß, überraschend anders. as



Lecker: Zweierlei vom Lamm, Rosenkohl, Falafel und Kürbispüree.

Schloss Kransberg mausert sich zum Konzert-Mittelpunkt im Usinger Land

„Wir machen Kransberg zur Hochburg der Musik“, wünscht sich Schlossherr Sebahattin Özkan. Und so steht 2017 ein fulminantes Programm an.

VON DORIT LOHRMANN

Kransberg. So manchem Kenner klassischer Sangeskunst ist der Name Patricia Freres ein Begriff. Die Luxemburgerin, in ihrer Heimat führende Sopranistin und in man-

chen Weltstädten als musikalische Botschafterin ihres Landes unterwegs, hat sich auch im Rhein-Main-Gebiet bereits eine Anhängerschaft ersungen.

Sie eröffnete die Reihe der ersten Kransberger Schlosskonzerte im vergangenen Frühjahr und trat unter anderem mit der renommierten Pianistin Tatjana Blome auf.

Beide, Freres und Blome, werden auch im kommenden Jahr wieder mit dabei sein, wenn von April bis

September wieder Klassikkonzerte im Schloss erklingen.

Liebhaber solcher Musik dürfen sich aber auf noch mehr namhafte und international agierende Künstler freuen. Zum Auftakt am 21. April gibt es ein „Meisterkonzert Gesang“ mit dem amerikanischen Opernsänger (Bass) Daniel Lewis Williams, der sein Gesangsstudium in München absolviert hat. Begleitet wird ihn die französische Pianistin Sophie Raynaud.

Tatjana Blome wird am 12. Mai den Solotrompeter des Konzerthausorchesters, Sören Linke, begleiten. Die beiden Berliner Musiker spielen ausgesuchte Werke bekannter Komponisten, etwa Paul Hindemith oder Arthur Honegger.

„Starke Frauen“ werden am 2. und am 4. Juni den Rittersaal im Schloss erobern. Es sind dies Patricia Freres und Cassandra Dimopoulou. Der griechischen Mezzosopranistin gelang der Durchbruch mit der Titelpartie in „Carmen“.

den Schlosshof verlegt, was dem ohnehin märchenhaften Ambiente sicherlich noch ein zusätzliches Flair beschern dürfte.

Am 16. Juni trifft Saxophon auf Flügel. Es spielen Frank Lunte und Tatjana Blome. Das perfekte miteinander eingespielte Duo garantiert einen besonderen Abend.

Uraufführung

Der Juli beschenkt Klassikanhänger eine Uraufführung der besonderen Art. Helge Bartholomäus, Gründungsmitglied des Kammerensembles, hat Musik von Giuseppe Verdi und Piotr Iljitsch Tschaikowsky zu einer Opera Pasticcio umgearbeitet. Das Arrangement, eigens für den Kransberger Schlosshof als Kulisse mit besonderem Ambiente konzipiert, benötigt lediglich sommerliches Wetter für „Jeanne d'arc – Jungfrau von Orleans“.

Das dazu gehörige Libretto entstammt übrigens der Feder von Jörg Sauer, dem Organisator der Schlosskonzerte. In der Titelrolle wird wieder Patricia Freres zu hören sein, den Part des französischen Königs übernimmt Tenor Philip Modinos. Der aus einer Sängerfamilie stammende Absolvent des Londoner Trinity Colleges hat schon Erfolge mit „Aida“, „Carmen“ und anderen Opern gesammelt. Ein außergewöhnliches Event erwartet Schlossbesucher am Nach-

mittag des 3. September. Während die Gäste bei einem Glas Wein übers Schlossgelände flanieren dürfen, werden sie an verschiedenen Stellen hervorragende Künstler zu hören bekommen. Jochen Hoffmann (Flöte), Justus Mache (Fagott), Matthias Höfele (Klarinette), Juan Pechuan Ramirez (Oboe) und Pierre Azzuro (Horn) breiten dieses erste Wandelkonzert auf dem

Schloss.

Das Abschlusskonzert des kommenden Classic-Sommers bestreitet am 24. September erneut das Duo Elisabeth Glass und Tatjana Blome, das schon in diesem Jahr sein Kransberger Publikum begeistert hat. Glass zählt zur führenden Geigerin ihrer Generation und bildet mit Pianistin Blome somit eine hervorragende musikalische Liaison.



Jörg Sauer holt ausgesuchte Künstler ins Kransberger Schloss.



Schlossherr Sebahattin Özkan ist ein Liebhaber klassischer Musik.

ZUM THEMA Tickets im Handel

Karten für alle Schlosskonzerte der Reihe „Kransberg Classics 2017“ gibt es schon jetzt im Vorverkauf übers Internet bei www.adticket.de und den Verkaufsstellen in Usingen (Am Riedborn 20-22), Friedrichsdorf (Reisecenter Stoious im Taunus Carree, Wilhelmstraße 23), in Königstein (Tourist Info, Hauptstraße 13a), in Bad Homburg

(Stadtmarketing und Tourismus, In den Kolonaden 1) und in Bad Nauheim (Tourist Info, Louisenstraße 58).

Weitere Informationen zu den Konzertdaten und über die Interpretinnen sowie natürlich übers Schloss sind auf der Internetseite www.schlosskransberg.de zu finden. lob

1 Jahr lang die Stadt entdecken: JOURNAL FRANKFURT - das 14-tägige Stadtmagazin - plus CITY CARD

Schenken Sie sich selbst oder anderen unvergessliche Momente: Abonnieren Sie das JOURNAL FRANKFURT für z. Zt. nur 39,80 € im Jahr (24 Ausgaben frei Haus) und erhalten Sie die CITY CARD ein Jahr lang gratis.

Was ist die CITY CARD? Mit der CITY CARD können Sie jeden Monat neu über 50 tolle Veranstaltungen mit 2for1-Vorteil erleben: Sie erhalten zwei Tickets, zahlen aber nur eins. Zu vielen Partys & Festivals sowie Kino Previews haben Sie freien Eintritt u.v.m.! Alle CITY CARD-Angebote buchen Sie bequem online oder über die Service-Hotline.

Jetzt abonnieren unter www.journal-frankfurt.de/abo

JOURNAL FRANKFURT
Ihr 14-tägiges Stadtmagazin
Es erwarten Sie 26 Ausgaben mit den besten Stories der Stadt, Insider-Tipps, alle Termine für Kultur, Ausgehen, Kino und Musik, die besten Restaurant-Eröffnungen und jede Menge Vergünstigungen!



2for1-Tickets, z. B. David Garrett



Gratis Kinopreview im Kinopolis



2for1-Tickets, z. B. Nena

Mutter gibt drei Angeklagten ein Alibi

Prozess um räuberische Erpressung geht in die zweite Runde

Jugendsprachlich nennt man es „abrippen“: Auf offener Straße werden Opfern Wertgegenstände abgenommen. Das Strafrecht sagt dazu „räuberische Erpressung“. Drei junge Leute sollen es im vergangenen Jahr in Usingen kurz vor Weihnachten bei zwei Opfern versucht haben. Jetzt stehen sie vor Gericht.

VON ALEXANDER SCHNEIDER

Usingen. Vor dem Bad Homburger Amtsgericht hat gestern der Prozess gegen drei junge Männer, einer aus Usingen (20) und zwei aus Neu-Anspach (beide 18), begonnen. Die Staatsanwaltschaft Frankfurt wirft ihnen versuchte räuberische Erpressung vor.

Die drei sollen am 20. Dezember 2015, kurz nach 1 Uhr, mit den Worten „Was habt Ihr den schönes dabei, Handys, Geld?“, versucht haben, am Schlossplatz einem Usinger (21) und einem Neu-

Isenburger (20) Wertsachen abzunehmen. Es gab ein Gerangel, bei dem die Opfer fliehen und die Polizei rufen konnten.

Die Angeklagten bestreiten die Tat, sie könnten es nicht gewesen sein, da sie zum Tatzeitpunkt zwar in Usingen, aber nicht am Tatort gewesen seien.

Während der geschädigte Usinger gestern zum Prozessauftakt erschienen war, ist sein „Kollege“, wie er sagt, noch in Japan. Schüleraustausch. Bis zum Fortsetzungstermin am Mittwoch, 21. Dezember, soll er aber wieder in Deutschland sein.

Nachdem der bereits jetzt vernommene Zeuge keinen der Angeklagten im Gerichtssaal wiedererkannt hat, wollte einer der drei Verteidiger die Aussage bereits als Grundlage für einen Freispruch gewertet wissen. Die Vernehmung des zweiten Geschädigten, von dem sein Freund sagte, er habe alles viel deutlicher gesehen, wollte der Verteidiger

verhindern. Er konnte sich damit aber nicht gegen die Forderung der Staatsanwältin, den Hauptzeugen doch bitte auch von Angesicht zu Angesicht zu vernehmen, durchsetzen. Die Verlesung der Aussage war der Staatsanwältin nicht genug. Der Verteidiger hat zudem Zweifel an der Verwertbarkeit der polizeilichen Vernehmung des Zeugen.

Dieser sei nur im Polizeiauto mit verdunkelten Scheiben nachts an den drei im Zuge einer sofort eingeleiteten Nahbereichsfahndung vorläufig festgenommenen Tatverdächtigen vorbeigefahren worden. Hätte er sie wirklich erkannt, wären auffällige Merkmale wie eine knallrote Jacke mit Sicherheit protokolliert worden.

Der Verteidiger versuchte, die Unschuld seines Mandanten auch mit einem Ausdruck aus dessen Handy, das ein Telefonat zur Tatzeit und einen Standort im Westerfelder Weg dokumentiert, beweisen. Wie

ein als Zeuge vernommener Kripobeamter aussagte, war versucht worden, den Standort des Handys anhand der Funkzellen, in die es eingebucht war, zu ermitteln – ohne Erfolg, Schlossplatz und Westerfelder Weg, wo die Festnahme erfolgt war, lägen in derselben Funkzelle.

Die Mutter eines der Angeklagten gab allen drei ein Alibi. Zur Tatzeit seien sie im Zimmer ihres Sohnes gewesen, nachdem sie zuvor gemeinsam gekocht hätten, während sie zunächst die „Medici“ im Fernsehen anschaut habe.

Die Uhrzeit wisse sie noch ganz genau, weil sie vor dem Zubettgehen die Zähne geputzt habe, zwei Minuten lang, es sei 1.11 Uhr auf dem Wecker gewesen. Deshalb habe sie sich das so genau behalten. Vorher seien die Jungs definitiv im Haus gewesen, das sei hellhörig, da bekomme man jedes Wort mit. Weggegangen seien sie erst später. Der Prozess wird fortgesetzt.