

Genießen ohne Sprachbarriere

Schüler aus Vysočina und Viechtach gestalten Kochabend im Rahmen der Europaregion Donau-Moldau



Freude über einen gelungenen Abend: Bezirkstagspräsident Dr. Olaf Heinrich (3.v.l.) hatte die Idee zur Aktion. Mit dabei auch Landrat Sebastian Gruber (l. daneben), der stv. Kreishauptmann von Südböhmen Pavel Hroch (M.) und MdB Thomas Erndl (r. daneben). – Fotos: Bäumel-Schachtner

Von Melanie Bäumel-Schachtner

Viechtach/FRG. Herzklopfen, eine große Portion Nervosität, aber auch sehr viel Vorfreude – so startete ein ganz besonderer Abend für die Hotelfachschule Viechtach und die Adolph Kolping Gastroschule Žďár nad Sázavou im tschechischen Vysočina. Dr. Olaf Heinrich, Vorsitzender der Europaregion Donau-Moldau hatte die angehenden Gastroprofis beider Regionen für einen ganz besonderen Kochabend in die Volksmusikakademie in Freyung eingeladen.

Während die niederbayerischen Schüler für ein hochkarätiges Menü zuständig waren, servierten ihre tschechischen Kollegen die Speisen und Getränke wie die Profis. Dabei galt es, hochkarätige Gäste zu bewirten: Landräte, Bürgermeister, Stadträte, MdB Thomas Erndl und Südböhmens

stellvertretenden Kreishauptmann Pavel Hroch.

In der Küche der Volksmusikakademie herrscht emsige Betriebsamkeit. Lea Loibl aus Bischofsmas wird noch einmal einen prüfenden Blick auf die Vorspeisenteller. Alles perfekt. Die gebeizte Lachsforelle wird von Wiesenkrautern wie Giersch und Löwenzahn eingerahmt. Das Ganze ist wie ein Kunstwerk arrangiert. Die Gäste warten schon gespannt, und Jirí Willisch schnappt sich gekonnt einen Teller und trägt ihn wie der Kellner eines Sternlokals auf der Festtafel unter dem Gewölbe auf. Niederbayerisch-tschechisches Teamwork ist angesagt – und es funktioniert alles ganz hervorragend. Die Bewirteten sind begeistert und loben nicht nur das Dreigangmenü, sondern auch den exzellenten Service. Die Schüler, ob in der Küche oder mit den Weinflaschen unterwegs, freuen sich riesig über das Lob.

Es war im September vergangenen Jahres, als Bezirkstagspräsident Dr. Olaf Heinrich Vysočina besuchte. Die stellvertretende Kreishauptfrau Hana Hajnová zeigte ihm und den Verantwortlichen der Europaregion Donau-Moldau Kaspar Sammer und Barbara Daferner nicht nur spannende Produkte aus dem Bereich Digitalisierung, sondern luden die Besucher auch in die Adolph Kolping Gastroschule ein.

Hier finden viele Jugendliche, mit denen es das Leben bislang nicht so gut gemeint hat, die Chance für einen besseren Start ins Leben. Sie werden zu Köchen oder Kellnern ausgebildet. Die Schulleitung bat vor fast einem Jahr Dr. Olaf Heinrich, er möge den Schülern eine Chance geben, ihr Können in Deutschland unter Beweis zu stellen, um ihr Selbstbewusstsein zu stärken. Dieser sagte gerne zu, holte die Hotelfachschule Viechtach ins Boot

und lud zu dem besonderen Kochabend ein. Die Resonanz war groß.

„Ich freue mich sehr, dass wir beide Schulen zu diesem besonderen Abend vereinen konnten“, begrüßte Heinrich die 20 Schüler. Südböhmens stellvertretender Kreishauptmann Pavel Hroch freute sich, „dass dieser schöne Termin zustande gekommen ist“. MdB Thomas Erndl hatte wegen des Titels „Kochabend“ befürchtet, er müsse selber Gemüse schnippeln und Fleisch braten und freute sich sehr, dass die jungen Menschen dies für ihn übernahmen. Große Freude über den Einsatz der Hotelfachschule Viechtach zeigte Regens stellvertretender Landrat Helmut Plenk: „Ich bin mächtig stolz auf euch.“

Der Einzugsbereich der Viechtacher Einrichtung umfasst mehrere Landkreise. Aus Zandt kommt Konstantin Landstorfer, der in der Küche kräftig anpackte. „Für mich war das heute voll auf-

regend. Es ist das erste Mal, dass ich mit meiner Klasse weggefahren bin und gekocht habe“, erzählte er. Lea Loibl bekannte nach dem erfolgreich servierten Menü: „Es war schön, aber auch ganz schön stressig in der Küche.“ Dass so etwas die Klasse zusammenschweißt, da ist sich Lena Wittenzellner aus Patersdorf sicher.

Auch die tschechischen Schüler strahlten vor Stolz, nachdem alles perfekt geklappt hat. „Ich war am Anfang total nervös, aber mit der Zeit hat sich das gebessert und jetzt bin ich ganz gelassen“, verriet Jirí Willisch. Auch Lucie Odehnalová gab zu, dass sie ihr Einsatz am Anfang unruhig gemacht hat: „Die Sprachbarriere hat mir etwas Sorge bereitet, aber es ist alles super gelaufen und nun bin ich total zufrieden.“ Die tschechischen Schüler wurden begleitet vom Fachlehrer der Fachrichtung Kellner Peter Lukeš und Deutschlehrerin Pavlina Koudelova. Den Viechtacher Schülern standen Stefan Obermüller und Christiane Ladenbauer zur Seite.

„Ihr habt das super gemacht“, lobte Heinrich zum Schluss die 20 angehenden Gastronomen, und der lange Applaus der Gäste nach der Fischvorspeise, dem Sous Vide gegarten Maishähnchen mit Hopfen-Jus, Karottenpüree und Mangold-Kimchi sowie Crème brûlée mit Holunderblüte, Aprikosenkompott und Kirschorbet bestätigte sein Urteil. Nach einem Espresso und Schnäpsen und Likören diesseits und jenseits der Grenze war der Abend noch lange nicht zu Ende.

Abwechselnd sorgten die tschechische Gruppe Kúrovci (zu Deutsch Borkenkäfer) und die drei Musiker von D' Wolfstoana für musikalische Unterhaltung, und zum Schluss fanden sich beide Formationen ganz spontan zusammen und spielten das Abschlusslied – ganz ohne Proben.

Gefördert wurde der Abend Bayerischen Staatsministerium für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie. Wegen des Erfolgs könnte es im kommenden Jahr eine Fortsetzung geben.



Die Schüler aus Tschechien servierten gekonnt den Gästen in Freyung Speisen und Getränke.



Kunstvolle Nachspeise: Die Schüler der Hotelfachschule Viechtach zauberten das Menü.