

# In der VHS-Küche geht's um Topf und Kraken

Wildschweinrücken und Knödelaufauf: Kochen mit der Volkshochschule Bodenseekreis kommt bei Kursteilnehmern gut an

Von Kai Lohwasser

TETTANG - Kochen mit der Volkshochschule: Das ist nicht nur kulinarisch ein Erlebnis, sondern birgt auch gehörigen Unterhaltungswert. Zumindest als Außenstehender, der weder mitschnippeln, noch spülen muss. Die SZ hat Kursleiterin Gaby Schmalholz einen Abend lang beim Blanchieren, Tranchieren und Pochieren begleitet.

Gaby, hier fehlen noch die Muscheln. Gaby, wie viel Rosmarin kommt hier rein? Gaby, was machen wir mit dem Pulpo? Gaby kommt nicht zur Ruhe. Seit 30 Jahren gibt die Tettmangerin VHS-Kurse, seit 16 Jahren kocht sie für die VHS und teilt ihre Künste mit Hobbyköchen. Zehn sind's an diesem Abend in der Manzenbergsschule. Eine eingespielt wirkende Truppe, bei der jeder weiß, was er zu tun hat. Eingeteilt in zwei Gruppen, köcheln, backen und dünstet die Kursteilnehmer Schmalholzfeste: Zur Vorspeise gibt's ein Kilo Krake. Oder Pulpo, wie Gaby Schmalholz sagt. „Da sind aber Korken drin.“ Die unreflektierte Bemerkung des Kursgastes von der SZ wird freundlich zur Kenntnis genommen. „Ja, und die gehören da hinein. Die machen den Kraken weich.“, sagt die Kursleiterin unter Verweis auf einen italienischen Meisterkoch, der auf diese Methode schwört. Der Tintenfisch ist in Scheibchen geschnitten das Prunkstück des Meeresfrüchtesalats, der als Vorspeise fungiert. Übrigens zusammen mit frischen Calamari, Garnelen und Muscheln.

## Ganz oder geschnitten?

Bei den Muscheln kommen nur die ins „Körbchen“, die noch zu sind. Die anderen werden an den Schüttsteinrand geklopft. Wenn sie zugehen ist gut, andernfalls geht's ins Kröpfchen. Oder in Ermangelung desselben schlicht in den Biomüll. Zum Salat wird später frisch gebackenes Pane Carasau gereicht – Fladenbrot.

Überhaupt hat sich Gaby Schmalholz bei der Menüzusammenstel-



Am Olivenöl wird nicht gespart: Alle Blicke sind bei der Zubereitung des Meeresfrüchtesalats auf Gaby Schmalholz gerichtet.

FOTOS: KAI LOHWASSER

lung nicht lumpen lassen: Zuppa di zucca (Kürbissuppe mit Hokkaido), Wildschweinrücken mit Jus, Knödelaufauf und Ofenkürbis. Und hinterher Semifreddo di caffè. Dazu ein 2013er Sauvignon oder wahlweise ein 2009er Baron de Ley Reserva. Den gibt's bereits schon, bevor die Arbeit begonnen hat. „Wir trinken die erste Flasche schon beim Kochen“, sagt Gaby Schmalholz. „Aber immer erst nach der Rezeptbesprechung.“

Hubert Vogt aus Tettang ist zum achten Mal dabei: „Es gibt immer

neue Informationen. Und es macht echt Spaß.“

Gaby, wo ist der Schaumlöffel? Ja, wo ist er denn? Der Wildfunds, der bislang unbeachtet vor sich hin dampft, verträgt keinen Aufschub mehr. Kaum ist der Schaumlöffel gefunden, tut sich schon die nächste Baustelle auf: Gaby, bleibt der Knoblauch ganz oder wird der geschnitten? Geschnitten. Auch wenn beim gemeinsamen Diner später geschmacklich eher der Eindruck erwächst, er sei ganz in den Topf gewandert.

Überhaupt scheint völlig unklar, wer hier was macht. Erst auf den zweiten Blick wird offenbar, dass in all dem geschäftigen Treiben jeder weiß, was er zu tun hat. Maïke Walser wollte den Kurs ursprünglich mit einer Freundin belegen. Die hat aber abgesagt. So durfte Gatte Hermann mit. Der steht eigentlich weniger auf

Meeresfrüchte, ist aber bei der Verkostung – ebenso wie der Kursgast von der SZ – hin und weg.

„Ja, und die gehören da hinein. Die machen den Kraken weich.“

Gaby Schmalholz über Korken im Kochtopf

Knoblauch und einem Achtel Weißwein. Zur Garnitur gibt's in Butter geröstetes Toastbrot und Kürbisker-



Es gibt Wildschwein. Und Knödel.

ne. Gaby, können die Knödel jetzt in den Ofen? Sie können. Neun Gerichte werden von den zehn Teilnehmern mehr oder weniger parallel zubereitet. Mit dabei: Marianne und Ulrich Kimmel, die seit 1998 jedes Jahr einen Kochkurs bei Gaby Schmalholz besucht haben. Für sie macht neben den Tipps und Anregungen die Geselligkeit den Reiz aus: „Weil es hier eine nette Gruppe ist.“ Auch deshalb ist der drei Abende umfassende Kurs wohl seit Langem ausgebaut. Oder liegt es mehr am gemeinsamen Dinieren? Nach zwei Stunden Waschen, Schälen und Brutzeln wird serviert. Gaby, der Pulpo ist herrlich weich, Stimmt. Gangweise wird weiter aufgetischt, von allem etwas, von nichts zu viel: Suppe, Wildgericht und schließlich das Espresso-parfait, dazwischen ein beherztes Tröpfchen. Gaby, das war richtig lecker.

Wer Lust bekommen hat, mitzuköchen: Es gibt noch freie Plätze für den VHS-Kurs mit Start am Mittwoch, 7. Januar 2015, um 19 Uhr. Die drei Termine kosten 57,60 Euro zuzüglich Lebensmittel und Wein – den Spaß gibt's gratis. Anmeldungen unter Telefon 07541 / 204 56 35 und im Internet [www.vhs-bodenseekreis.de](http://www.vhs-bodenseekreis.de)



Der Spaß kommt beim VHS-Kochkurs nicht zu kurz (Bild links). Bevor jedoch gemeinsam verkostet wird, was den Abend über gebrutzelt wurde, muss erst der Pulpo (rechts) gehäutet werden.



## Leserbrief

### Näher geht nicht

Zum Artikel „Abschied von Dogmen auf dem Weg zur eigenen Freiheit“, SZ vom 19. November:

Die Dogmen kommen bei dem Vortrag von Professor Kunstmann schlecht weg. Sie stehen für einen leblosen Glauben unbeweglicher Menschen von gestern. Dabei wolle Religion doch „Erleuchtung, Verlebendigung“. Mit Dogmen erreiche man nichts, schon gar nicht die Menschen von heute und deren drängende Fragen. Ist das so? Ein zeitgenössischer sehr bekannter katholischer Denker sagte: „Unser Glaube ist eine Person – Jesus Christus“. Er ermuntert uns zu einer Beziehung zu Jesus Christus. Unser Glaube ist Beziehung, Gottesbeziehung, Liebesbeziehung zu Gott. Geht es lebendiger? Wie halten es da die anderen Religionen? Im Buddhismus gibt es keine Gottesbeziehung weil es keinen Gott gibt. Beim Hinduismus gibt es unüberschaubar viele Götter – auch schwierig. Im Islam ist Gott ganz weit weg, man muss sich unterwerfen. Das ist zwar Beziehung, aber ohne Nähe und Vertraulichkeit. Im Judentum gibt es den gerechten und barmherzigen Gott. Und wir? Wir haben noch mehr. Wir haben den

menschgewordenen Gott. Näher geht nicht. Lebendiger geht nicht. Mehr Beziehungsangebot geht nicht. Aber warum Dogmen? Warum Gebote? Warum Katechismus? Der große katholische Denker empfiehlt uns wärmstens die Lektüre des Katechismus. Es sei wichtig zu wissen, was wir glauben. Aber warum denn? Warum gehören lebendige Gottesbeziehung und Glaubenswissen zusammen? Dieser menschgewordenen Gott sagt von sich: „Ich bin der Weg, die Wahrheit und das Leben.“ Wer lebendig ist, bewegt sich, er ist auf dem Weg. Und er will den richtigen, den „wahren“ Weg gehen. Wer sich bewegt, braucht Orientierung. Deshalb die Dogmen, die Gebote. Sie geben Orientierung. Und zwar liebevoll. Weil sie von diesem menschgewordenen Gott kommen. Könnte es sein, dass nicht „der christliche Glaube sich einer Antwort verweigert“ (wie es im Vortrag hieß), sondern dass sich manche der Beziehung zum menschgewordenen Erlösergott verweigern? Der bekannte katholische Denker empfiehlt uns die Beziehung zu diesem erlösenden Gott. Dieser Mann ist übrigens Joseph Ratzinger, der 2005 zum Papst gewählt wurde. Dr. Eberhard J. Baur, Tettang

## Zum Geburtstag gibt's die Ehrenurkunde

Schuhhaus Jung feiert 125-jähriges Bestehen – Strohmaier gratuliert für die IHK

TETTANG (sz) - 125-Jähriges feiert das Tettninger Schuhhaus Jung in diesem Jahr. Die Inhaberin Elisabeth Aich hat vor zehn Jahren in vierter Generation das Traditionsunternehmen übernommen und schreibt die Erfolgsgeschichte konsequent weiter. Jürgen Strohmaier, Mitglied der Vollversammlung der IHK Bodensee-Oberschwaben, gratulierte Elisabeth Aich und überreichte ihr die Ehrenurkunde der Industrie- und Handelskammer.

„Die Jahreszahl 125 steht für die außergewöhnliche Leistung des Familienunternehmens“, so Jürgen Strohmaier. Gegründet als Handwerksbetrieb entwickelte sich der Betrieb zu einem renommierten Einzelhandelsfachgeschäft. Damit verbunden war der Wechsel zur Industrie- und Handelskammer, heißt es dazu in einer Pressemitteilung.

### Das Erfolgsrezept

Elisabeth Aich ist seit 1998 Mitglied im IHK-Prüfungsausschuss. Sie führt Prüfungsgespräche und sorgt für einen bedarfsgerecht ausgebildeten Nachwuchs. „Wir brauchen gut ausgebildete Fachkräfte. Ich selbst beschäftige zwölf Mitarbeiterinnen und bilde selber aus. Ein Erfolgsre-

zept meines Unternehmens ist sicher, dass wir uns neuen Trends öffnen und immer wieder erweitern haben. Wir setzen konsequent auf Qualität, beim Schuhwerk und in der Beratung. Unsere Füße tragen ein Leben lang und verzeihen uns schlechtes Schuhwerk nicht. Ich beobachte, dass auch bei jungen Leuten

die Nachfrage nach trendigen und gleichzeitig gesunden Schuhen steigt“, freut sich Elisabeth Aich. Das Schuhhaus Jung ist übrigens das älteste Fachgeschäft in der Karlsstraße, das seiner Branche treu geblieben ist. Heute, Samstag, haben Kunden von 9 bis 18 Uhr Gelegenheit, beim Jubiläumverkauf fündig zu werden.



Traditionsbewusst präsentiert Elisabeth Aich ihre Firmengeschichte. Die IHK-Ehrenurkunde überreicht Jürgen Strohmaier, Mitglied der Vollversammlung der IHK Bodensee-Oberschwaben.

FOTO: KARIN MAY

## Gefragte Musiker geben Adventskonzert

LAIMNAU (sz) - Ein kirchenmusikalischer Höhepunkt verspricht laut Vorschau das festliche Konzert für zwei Trompeten und Orgel zu werden, das am Sonntag, 30. November, um 19 Uhr in der Pfarrkirche St. Peter und Paul in Laimnau zur Aufführung gelangt. Daniel Bucher und Florian Keller sowie Patrick Brugger an der Orgel sind allesamt Absolventen der Stuttgarter Musikhochschule und in der Region als gefragte Musiker bekannt.

## Zwischen Tradition und Moderne

KRUMBACH/OBEREISENBACH (sz) - Die Musikkapelle Krumbach veranstaltet am Samstag, 29. November, um 20 Uhr in der Mehrzweckhalle in Obereisenbach ihr alljährliches Konzert. Zu Gast im Vorprogramm ist das Vororchester der Musikschule Tettang unter der Leitung von Ulrich Hegele. Dirigent Claus Furchter und seine Krumbacher Musikanten freuen sich auf einen unterhaltsamen Konzertabend. Traditionelle und moderne Blasmusik stehen auf dem Programm. Musikalisch ist für jeden was dabei. Kartenvorverkauf ist bei Getränkehandel Heine in Vorderreute.