

Fleisch ist sein Gemüse ...

Der Strolch und das spanische Schweinskotelett aus dem Vogelsberg / Holger Arnold am MK-Herd

LAUTERBACH. „Fleisch ist mein Gemüse“, sind sich Bestsellerautor Heinz Strunk und der Leiter der Vogelsbergschule Holger Arnold einig – obwohl sie sich nicht kennen. Diesmal geht es auch nicht um Literatur; es geht um Geschmack, Vorlieben, Gelüsten und viel, viel Gastfreundschaft. Gastfreundschaft von einem Schulleiter und seinem Kollegium, wie sie eigentlich nur von Südländern praktiziert wird.

Von Gerhard Otterbein & Ute Kirst

Schon einige Male war die Küche der Vogelsbergschule Schauplatz der MK-Kochshow. Die Strolchreporter möchten sich bedanken für die tatkräftige Unterstützung und die gute Laune, die uns jedes Mal begegnete.

„Zeig uns, wie Du kochst und wir sagen Dir, wer Du bist.“ So die Strolchprämisse. Im Fokus: Holger Arnold ein Genussmensch, und

wer etwas vom Essen versteht, dem sieht man es meist auch an. Der Bauchumfang wächst mit der Begeisterung für alles Kulinarische. Weltoffenheit spiegelt sich aber auch in den Kochkünsten des Fuldaers wider, der schade findet, dass die Domstadt nicht über so ein ähnliches Symbol wie den Strolch verfügt. „Ich finde Ute Kirsts Strolch keck, und wie man sieht, ist er vielseitig einsetzbar“, sagt er und streicht über das Strolchkonterfei auf der Schürze. Recht hat er. Mal bringt der Strolch jede Menge Musiker auf eine Bühne und mal lässt er Menütipps in die Welt tragen.

Was gibt es Leckeres, Herr Arnold? Für seine thailändischen Spezialitäten schwärmen Familie, Freunde und Bekannte. Aus der Kindheit hat er noch den Duft von Entenbraten in der Nase. Wofür entschei-



Wie kocht der Chef? Das nicht ernst gemeinte Urteil aus dem Kollegium.



Zu dem Kotelett gehört ein guter Tropfen: Holger Arnold und Juan Carlos I teilen dabei die Vorliebe namens Quinta Quietud. Fotos: Otterbein

det er sich? Butter bei die Fische! Oder sollte man in dem Fall Öl an die Schweinekoteletts sagen? Mit dem Lauterbacher Strolch richtet er den Blick vom Tellerrand zur Iberischen Halbinsel rüber. Olé, olé! Der passionierte Koch mag die Köstlichkeiten Spaniens. Spanische Koteletts vom „Iberico Schwein“ mit Bohnen-Chorizo-Gemüse sollte verewöhnte Strolche überzeugen.

Leider ist „Iberico Schwein“ (Halbwilde Schweinerasse mit Eicheln

gefüttert) nicht immer zu haben. Vogelsberger Schweine vom Metzger Otterbein sind auch von guter Qualität. Gefüllt mit Manchegokäse, getrocknete Tomaten und eingerieben mit mediterranen Gewürzen kommt das VB-Schwein jedem spanisch vor. Das ist, als ob die Lauterbacher Trachtengilde Flamenco tanzen würde. Nichts ist unmöglich!

Übrigens: Eine Art Beziehungen zum spanischen Königshaus pflegt der kochende Schuldirektor auch. Er und Juan Carlos I bevorzugen den gleichen Rotwein, Quinta Quietud (2008), aus dem Toro. Dann ist aber auch schon Schluss mit Königs. Dass Holger Arnold mit auf Elefantenjagd gewesen sei, ist ein Gerücht. Auf dem Speiseplan des hingebungsvollen Essers steht kein Elefantenschnitzel in Cumberlandsoße, sondern ein Steak vom Angusrind aus der Gaststätte „Wachtel“ in Lauterbach. Und das muss er nicht selber erlegen.

Mit TV-Koch Steffen Henssler würde der gebürtige Rhöner gerne mal die

Bratpfanne am Herd schwenken. Ebenso hat er mit Interesse „Rachs Restaurantschule“ am Fernseher verfolgt. Zumal die Vogelsbergschule über ein ähnliches Projekt, ein schülergeführtes Bistro, verfügt, wo täglich frisches und gesundes Essen für Schüler und Lehrer auf den Tisch kommt. „Rachs Restaurantschule“ ist leider schon Geschichte. Das Bistro in der Vogelsbergschule erfreut sich vieler Gäste.

Lange haben die kauenenden MK-Reporter geschwiegen. Bis zum letzten

Schweinebröckchen bleibt alles stumm. Ein letzter Biss auf die Bohnen mit Chorizo. Und die Begeisterung bricht hervor: Ute Kirst kann das „Mmmh“ nicht mehr zurückhalten. Strolchenfazit: Ist sein Führungsstil an der Schule nur halb so gut wie seine Kochkünste, kann man den Schülern und Lehrern nur gratulieren. Jetzt halten wir es mit dem Sprichwort aus Spanien: „Besucher machen immer Freude; wenn nicht beim Kommen, dann beim Gehen.“ Hasta la vista, Holger Arnold!



Ute Kirst bekommt das leckere Gericht serviert.

Schlaufuchs Sommerfest

Karussell, Kunst, Wissen, Musical, Hüpfburg, Musik, Theater, Bunter Bühnenprogramm, Tanz

Spiel, Spaß und Unterhaltung für die ganze Familie

6. Juli 2014
11.00 Uhr – 17.00 Uhr
Schlossgarten Fulda

Leckerer Essen + Getränke

Eintritt frei!

DER ERLÖS
Mit dem Erlös des Schlaufuchs-Sommerfestes wird die in 2013 initiierte Kinderkulturreihe fortgesetzt. Die Kinder der Region haben ab Herbst wieder die Möglichkeit Lesungen, Theatervorführungen, Tanz-, Bastel- und Singworkshops zu besuchen.

Präsentiert von der Fuldaer Zeitung

Mit freundlicher Unterstützung von:

Spanische Koteletts mit Bohnen-Chorizo-Gemüse

4 Schweinekoteletts (wenn erhältlich vom Iberico Schwein)
400 g Kartoffeln (festkochend)
400 g Buschbohnen
150 g Chorizowurst
150 g Cocktailtomaten
150 g Manchegokäse
4 getrocknete Tomaten
3 Knoblauchzehen
Bunter Pfeffer
Zitronenpfeffer // Rosmarin
Paprika // Chili // Olivenöl

Kartoffeln waschen und in Spalten schneiden. Mit Olivenöl, Paprika und ein wenig Chili marinieren und auf einem Backpa-

pier mit ein paar Rosmarinzwiegen 30 Min. bei 200 Grad im Ofen backen.
Die Schweinekoteletts der Länge nach aufschneiden und mit dem in Streifen geschnittenen Manchegokäse und der getrockneten Tomate füllen und mit Zahnstochern verschließen. Die Koteletts mit dem bunten Pfeffer würzen und in einer Pfanne von beiden Seiten 2-3 Minuten anbraten. Danach bei 100 Grad ca. 15 Minuten in den Ofen geben (je nach Dicke des Koteletts).
Die Bohnen halbieren und 10 Mi-

nuten in Salzwasser kochen. Die Chorizowurst würfeln und mit den kleingeschnittenen Knoblauchzehen in der Pfanne anrösten. Die Wurst nicht zu heiß werden lassen, damit der Paprika nicht verbrennt (bitter!).
Die Bohnen zugeben und ca. 3-4 Minuten in der Pfanne schwenken. Die Cocktailtomaten halbieren und ca. 2 Minuten hinzugeben.
Dazu passt ein guter spanischer Rotwein aus dem Toro, der dem dominanten Essen Paroli bieten kann: z. B. Quinta Quietud 2008



Das schmeckt so lecker wie es aussieht! Ute Kirst hält das Menü für den Strolch und die Nachwelt visuell fest.



Ein Oberstudiendirektor mit kulinarischem Sachverstand.