

Das perfekte närrische Dinner

FROHSINN LCV Ehrenritter und Ritter kochten für die „Johannesberg“-Tafelrunde / Tausche Schwert gegen Kochlöffel

Von Gerhard Otterbein

LAUTERBACH. Schwert und Lanze ist die Ausrüstung, mit welcher ein streitbarer Ritter seinen König und seine Herzdame verteidigt. Der „Lauterbacher Carnevalverein“ (LCV) ist dafür bekannt, dass seine Ehrenritter und Ritter besonders mutig sind. Die Treffsicherheit wurde im Juni mit Tontaubenschießen am Lauterbacher Schießstand getestet. Auch ist bekannt, dass die Herren gerne mal die Waffen aus der Hand legen und dem Frohsinn den Vorrang geben. Das bedeutet aber nicht, dass sie ihre Herzdamen vernachlässigen. Diese stehen immer an erster Stelle.

Den Beweis traten 16 Ehrenritter und Ritter im „Posthotel Johannesberg“ an. „Tauschen Schwerter gegen Kochlöffel“, sagten diese sich. Das war leichter gesagt als getan. Der Grundgedanke ba-

sierte auf einer Rehspende von Karl-Heinz Ludwig. Die Partnerinnen und der Vorstand sollten kulinarisch auf hohem Niveau verwöhnt werden. Der Geist war willig, doch die Kochkunst war schwach. Als perfektes, närrisches Dinner ging es dennoch in die LCV-Geschichte ein. Ritter und Ehrenritter zauberten als Hauptgang Steak von der Rehkeule und Medaillon vom Wildschweinerücken im Knuspermantel mit Preiselbeer-Apfelkonfit auf die Tafel im Saal Johannesberg. Der alternative Hauptgang zum Wild: „Coq-au-Vin“ – Hähnchen in Weißweinsauce – aus der französischen Landküche. Dafür, dass niemand, außer dem Küchenchef Rainer Dietz, Ahnung von der Materie hatte, klappte die Sache recht gut.

Bürgermeister Rainer-Hans Vollmüller genießt Kochamateurstatus und kam in seiner Strolch-am-Herd-Schürze aus der



Die närrischen Amateurköche gemeinsam mit Bürgermeister Rainer-Hans Vollmüller (rechts).

Kollektion von Ute Kirst. Er war einer der wenigen, die mit der Materie vertrauter waren. Auch wenn er das Regieren gewohnt ist, hinterm Herd musste er sich fügen, denn ein Küchenteam arbeitet wie ein Orchester. Und da kann es nur einen Dirigenten geben, und dieser hieß Rainer Dietz. Der Spitzenkoch gab sich viel Mühe mit Rat und Tat. Die Abteilung Fleisch (Hermann Marx, Karl-Heinz Sachs, Rainer Visse und Helge Mücke) hatte die Worte und die Praxis rasch verinnerlicht. Reh, Wildschwein und Huhn lagen bratfertig auf dem Schneidebrett. Es floss kein Blut und später beim Nachzählen und Festhalten des Bierglases stellten die neuen Ausbeinspezialisten fest, es waren noch alle zehn Finger an beiden Händen. Besonders Helge Mücke zerlegte die Hähnchen in einem Eiltempo. „Ich habe zu Hause schon mal eine Lektion auf dem iPad gesehen.“ So erklärte er die Situation.

Dass Geldgeschäfte Schweißperlen auf die Stirn treiben können, weiß Norbert Lautenschläger nur zu gut. Als Leiter der Volksbank in Lauterbach ist viel Kopfarbeit gefragt. Bei der Herstellung der Herzoginkartoffeln, auch als „Pommes Duchesse“ bekannt, geriet er enorm ins Schwitzen. Die Kartoffelmasse im Spritzbeutel kam ziemlich zäh heraus und aufs Backblech. Was leicht aussieht, kann schwer zu schaffen machen.

Ein Dokortitel verpflichtet. Dr. Jürgen Wilhelm kann nicht aus seiner Haut. Er säuberte mit einer Präzision den Feldsalat, dass dieser gesund und klinisch rein auf den Tellern landete. Franz Graulich passte sich der Operation Salatblatt an. Schließlich sollte die Vorspeise – bestehend aus einem gartenfrischen Ackersalat mit Räucherlachs und Backpflaume im Speckmantel – die Erwartungen auf fünf Sterne hochschrauben. Suppenliebhaber konnten sich für

Rahmsuppe vom Hokkaido-Kürbis entscheiden.

Für die Schmand-Mousse auf Waldfruchtspiegel waren Matthias Luft, Christoph Sachs, Holger Marx und Dieter Wohlfahrt verantwortlich. Süß sollte das närrische Dinner ausklingen. Krönung war das LCV-Logo aus Schokolade. Hierzu musste Matthias Luft lernen, dass nur konstante 28 Grad zum gewünschten Ergebnis führen, wenn man seinen Verein in Schokolade und zum Fressen gern haben will.

Das perfekte, närrische Dinner der Ehrenritter und Ritter überzeugte und die Stimmung war beinahe so gut, als hätte jemand die Uhr auf 11.11. vorge dreht.

Abschließend bedankte sich der Verein bei Familie Dietz. Viele Erkenntnisse konnten die Kochanfänger mit aus der Küche nehmen und jeder weiß, warum Kochen eine Kunst ist. Manch einer geht sogar soweit und behauptet: „Lieber in der Bütt als am Kochtopf.“



Die Narrenköche in Aktion.