



Es ist angerichtet, die Kürbissuppe steht auf dem Tisch. Carsten Giffhorn (von links), Maren Matz-Volkers, Elgjen Giffhorn, Eva Wessner, Jens Ike, Sven Volkers, Nada Ike und Kerstin Dohlenburg freuen sich auf das Menü. FOTO: SCHILDNER

Das Ferienhaus 1899 bietet eine Kochwerkstatt

Die Betreiber kochen gerne und bieten in ihrer Ferienhausküche Kochevents an.

Von Frank Schildner

Wittmar. Dieses Jahr haben Sven Volklers und Maren Matz-Volkers ihr Fünf-Sterne-Ferienhaus in Wittmar eröffnet. Eines der Angebote des Hauses ist die Kochwerkstatt. Wir sind zum Testkochen eingeladen. „Wir kochen selbst gerne“, sagt Hausbetreiber Sven Volklers. Warum also nicht Kochevents in der großzügigen Küche des Ferienhauses organisieren? Gesagt, getan. Köche wurden engagiert und eine bunte Runde eingeladen. Es gibt ein Drei-Gänge-Menü. Kürbissuppe vorneweg, im Anschluss Roastbeef mit Macaire-Kartoffeln, Rosenkohl und einer Bechamelsauce, und als Dessert ein Schokoküchlein. Die Rezepte stehen auf der Kochinsel, die Zutaten liegen schon bereit. „Schön, dass ihr da seid“, werden die Gäste von Volklers und seiner Frau begrüßt. Grüne Schürzen mit dem

Gastgeber Sven Volklers (links), hier mit Koch Jens Ike, rührt die Bechamelsauce für das Menü an.

FOTO: FRANK SCHILDNER

Logo des Ferienhauses werden verteilt. Wenig später herrscht in der Küche reges Treiben. Ein knappes Dutzend Hobbyköche tummeln sich um die moderne Kochinsel in der Mitte der Küche, um unter Anleitung zweier Profis ein leckeres Menü zu kochen.

In den nächsten eineinhalb Stunden wird gemeinsam geschneidelt und gekocht. Die Aufgaben verteilen sich fast von alleine. Wo es hakt,

helfen Eva Wessner und Jens Ike. Die beiden Profiköche bespielen die geplanten Kochevents im Ferienhaus 1899. Sie ergänzen sich bestens, die quirlige Wessner und der eher ruhige Ike.

Zwischendurch gibt es technische Tipps. Wie man die Fettschicht eines Roastbeefstückes richtig abschneidet und dazu verwendet, um die Pfanne zu fetten. „Dann braucht es kein Öl“, so Wessner. „Salzen ja, Pfeffer ist ein No-Go“, erklärt Ike. Der Pfeffer kommt erst hinterher zum Einsatz, er würde in der Pfanne verbrennen. „Poren sind nur am Fleisch, wenn noch das Fell dran ist. Wir braten das an, damit sich die Fasern schließen“, erklärt Wessner. Fertig gegart wird es im Ofen.

Während das Fleisch gegart wird, zeigt Ike, wie aus einem angerührten Kartoffelteig die Macaire-Kartoffeln geformt werden. Währenddessen schnippeln andere den Rosenkohl. Eine Flasche Wein wird geöffnet. So ganz nebenbei sorgen Fachbegriffe aus der Küche für Belustigung. Abschieben bedeutet etwas



So geht das mit dem Roastbeef. Köchin Eva Wessner erklärt, Carsten und Elgjen Giffhorn machen nach.

FOTO: FRANK SCHILDNER

zur Vollendung in den Ofen schieben, Schloteze ist eine Mehlschwitze und der Geizhals ist ein Teigschieber.

Während es beim Kochen hauptsächlich um das Kochen selbst geht, lernen sich die Gäste bei der Kürbis-

suppe und einem Glas Wein kennen. Es wird munter drauf los geplaudert, die Atmosphäre ist gespannt. Die Zeit vergeht im Fluge und viel zu schnell. Nach vier Stunden sind sich alle einig: Die Premiere ist gelungen.

Ferienhaus 1899
Asseweg 16, 38229 Wittmar

Kontakt: 1899 GbR
Sven Volklers & Maren Matz-Volkers
E-Mail: info@1899.haus
☎(05333) 948414