



Frische Kräuter und viel Spaß waren die Grundvoraussetzung für den Kochkurs mit Showkoch Eberhard Braun im Küchenstudio Mayer + Soehne. Foto: seb

Auf die Zutaten kommt es an

Showkoch Eberhard Braun bereitet im Küchenstudio Mayer + Soehne schwäbisches Menü zu.

Fellbach (seb) – Ein Teamtraining der besonderen Art bot Geschäftsführer Thomas Hampp vom Textildruck Kraus & Hampp seinen Mitarbeitern. Gemeinsam mit dem Untertürkheimer Showkoch Eberhard Braun bereitete er in den Räumen des Fellbacher Küchenstudios Mayer + Soehne ein schwäbisches Menü zu.

Feldsalat mit Entenbrust, frische, selbstgemachte Maultaschen, handgeschabte Spätzle und ein zartes Schweinefilet in Champignonsoße. Dazu noch einen erfrischenden Weißwein, einen lieblichen Rotwein oder doch ein kaltes Bier – welchem Schwaben würde bei diesem Menü nicht das Wasser im Mund zusammenlaufen? Selbst an Vegetarier wurde mit Büffel-Mozzarella auf dem Salat und einer Ricotta-Basilikum-Füllung in der Maultasche gedacht. Als Alternative zum Schweinefilet wurde zudem Fisch gereicht. Bevor sich die Mitarbeiter des

Textildruck Kraus & Hampp die Gerichte jedoch auf der Zunge zergehen lassen durften, mussten sie gemeinsam mit dem ausgebildeten Show- und TV-Koch Eberhard Braun aus Untertürkheim im Fellbacher Küchenstudio Mayer + Soehne ordentlich „schufteln“. Egal, ob Pilze waschen, Semmeln abraspeln oder Spätzle schaben – mehr als eine Stunde lang gab es aller Hand zu tun. „Für mich ist es immer wieder erstaunlich, welchen Tatendrang die Gäste entwickeln“, so Braun. Der Profi, der seit 1991 in mehr als 15 Restaurants – darunter mehrere Gourmetrestaurants – tätig war, überzeugte die Kursteilnehmer indes mit seiner Fingerfertigkeit. Sowohl beim Maultaschen falten, als auch beim Zwiebeln und Basilikum schneiden, schauten sie sich noch gleich den ein oder anderen Trick für den heimischen Herd ab. „Es ist unglaublich, wie schnell er Gewürze zerhackt und sich dabei noch unter-

hält“, sagte eine Teilnehmerin. Die Schnitttechnik mit den angewinkelten Fingerkuppen werde sie sich auf jeden Fall aneignen. Der Abend habe sie begeistert und „motiviert, noch öfters selbst zu kochen“. Motivieren sollte auch das etwas andere Teamtraining im Küchenstudio: „Wir wollten unseren Mitarbeitern die Möglichkeit bieten, sich außerhalb der Büroräume besser kennenzulernen“, erklärt Thomas Hampp. In lockerer Atmosphäre habe man spielerisch Aufgaben gemeinsam gelöst und so etwas die „Scheu“ voreinander abgelegt. Entstanden ist die Idee in Gesprächen mit Martin Mayer, Inhaber des Küchenstudios, und Hansjörg Schütz, Inhaber des BEI Trainingscenters in Fellbach, der die Kombination aus Weiterbildung und Motivationsevent durchführte. Vor dem eigentlichen Kochkurs gab es noch einen Workshop zum Thema „Guter Kundenservice, was habe ich davon“.