

# Drei „Strolch-Koch-Löffel“ für fünf Gänge

**FEIER** Feinschmecker aus Lézignan sprachen von Sterneküche in der Vogelsbergschule / Holger Arnolds Team auf dem Prüfstand / Lauterbachs kulinarische Seite

**LAUTERBACH** (obi). Wenn zwei Bürgermeister, Rainer-Hans Vollmüller und Michel Maïque, gemeinsam am Küchenherd stehen, letzte Zutaten den „Bürgermeisternudeln“ in der Pfanne beifügen, dann hat das einen außergewöhnlichen Grund: 45 Jahre Städtepartnerschaft Lézignan/Lauterbach. Und zu Ehren der achtköpfigen Delegation aus Frankreich wurde ein Fünf-Gänge-Menü in der Vogelsbergschule in Lauterbach gereicht, wobei hauptsächlich regionale Produkte den Gaumen erfreuten.

Verantwortlich für Menü und Ablauf war Fachlehrer Bernd Vogel und das Lehrerteam (Elke Fleischer, Michael Hoff, Gabi Rahn, Barbara Thiem und Margret Lipps) der Abteilung Küche/Gastronomie stand ihm zur Seite. Die Schüler der 11 Kü/Ga hatten bei den Vorbereitungen fleißig geholfen. Johanna Beyer (23), Küchenlehrling aus Leidenschaft, verzichtete auf Freizeit. Mit dabei sein, von Anfang bis zum Ende, bei jedem Gang des Fünf-Gänge-Menüs mitzuwirken, das war ihr wichtig, denn sie hat Spaß an ihrer Arbeit. Zudem sind die Lehrer eine coole Truppe. Außerdem waren es schon unwiederbringliche Momente, wenn Zwiebelploatz, Salzekuchen und Speckkuchen auf Sternekücheniveau gereicht wird. „Perfekt!“, rief Rainer-Hans Vollmüller nach dem ersten Bissen Salzekuchen. Was der Salzekuchen für die Zunge, das waren Jazz hat's für den Gehörgang. „La chaussette perdue“ – es gab ein Wiederhören mit Sabine Dietrich & Andrea König und der französischen Version des Strolchlieds, welches an Ute



Bürgermeister Vollmüller und seine Gäste aus Lézignan sowie Auszubildende Johanna Beyer (links), die unbedingt dabei sein wollte.

Kirsts Strolchkonzert die Zuhörer bereits begeistert hatte. Mit einer Uraufführung, „Fantasy“ von Earth, Wind & Fire, und viel Beifall endete das kurze Intermezzo.

„Bürgermeisternudeln“, den zweiten Gang, gab es bereits bei einer von Ute Kirst Werbeaktionen „Strolch-am-Herd“. Gastgeberküche? Vogelsbergschule Lauterbach. Kochkandidat? Rainer-Hans Vollmüller: „Die Zusammenstellung der Zutaten brachte ich von einem Marktspaziergang in Lézignan mit“, erzählte er damals Holger Arnold, dem Schulleiter. Während des Gesprächs keimte die Idee, Gäste aus Lézignan in der Berufsschule zu verköstigen. Bernd Vogel hatte sich gleich bereiterklärt, über ein Menü mit Bezug zur Region nachzudenken. Als Freund von Netzwerken mochte Holger Arnold keine Chance der Präsentation auslassen, um das Interesse auf die Ausbildungsressorts zu lenken. Er kann sich auf sein Kollegium verlassen, welches aus einem Camembert wieder einen „Petit Filou de Lauterbach“ gemacht hat. Keine Mühen wurden gescheut. Selbst Strumpfteller und das dazu passende Servierbrett waren in der Vogelsbergschule von Eva Pausinger, Thomas Schmidt sowie Uli Bleßmann und Schülern angefertigt worden. „Der Spaß an der Sache steht bei uns im Vordergrund“, äußerte sich Bernd Vogel und verwies bei jedem Lob auf die Gesamtleistung und das Team am Herd und an der schön gedeckten Tafel. Im Service stach Barbara Thiem hervor, was in den Dankesreden der Bürgermeister hervorging. Zuvor gab es Lauterbacher Bärlauchwickel aus Biokalbsbrücken mit Vogelsberger Bioschinken und Vogelsberger Biokäse. Die Apfelwein-Schmand-Soße umschmeichelte die Zunge und verband sich mit Fleisch und den gebratenen Beutelchesscheiben. Wer jetzt glaubt, das war schon alles, der hatte die Rechnung ohne Bernd Vogel und sein Team gemacht. Was passiert, wenn ein „schlafender Vulkan“ von Hochprozentigem wachgeküsst wird? Die berüchtigten Geschmacksexplosionen entstehen von allein! Keiner der Gäste aus Lézignan oder Lauterbach konnte nach dem Pfannkuchen gefüllt mit Pflaumen und Wallnüssen mit einem Klecks Zuckerrübensirup und Waldbeeren nur ein negatives Wort der Kritik über die Lippen bringen.

„Danke, dass Sie die Tür aufgemacht haben!“, wand sich Vollmüller Holger Arnold zu, um dann mit den Worten „Lieber Maître de Cuisine“ fortzufahren, die an Bernd Vogel und alle Beteiligten gerichtet waren. „Man hat deutlich gemerkt, dass nicht nur der Verstand, sondern auch das Herz dabei war!“ Ferner dankte er Ute Kirst und ihrem Strolch, der den Stein ins Rollen brachte und alle an diese Tafel geführt hatte. Die Rezepte werden demnächst auf der Internetseite [www.lauterbacher-strolch.com](http://www.lauterbacher-strolch.com) veröffentlicht.

beachte, dass das Kompliment des Lézignaners aus dem Süden des Landes kommt, dort wo die vielen Aromen, guter Wein und guter Geschmack zu Hause sind.

Gäste aus Lézignan: Bürgermeister Michel Maïque und Ehefrau, Jacques und Christiane Tibie (stellvertretende Bürgermeisterin und Vorsitzende Partnerschaftskomitee), Marie-José Tournier (Stadträtin für den Bereich Tourismus), Marie-Régine Vaissière (Stadträtin für den Bereich Kindergarten), Pierre (Verwaltungsleiter Stadtverwaltung) und Muriel Izard.



Strumpfteller für den „Petit Filou de Lauterbach“.



Nicht nur der Verstand, auch das Herz hat mit angerichtet.

„Der Spaß an der Sache steht bei uns im Vordergrund“, äußerte sich Bernd Vogel und verwies bei jedem Lob auf die Gesamtleistung und das Team am Herd und an der schön gedeckten Tafel. Im Service stach Barbara Thiem hervor, was in den Dankesreden der Bürgermeister hervorging. Zuvor gab es Lauterbacher Bärlauchwickel aus Biokalbsbrücken mit Vogelsberger Bioschinken und Vogelsberger Biokäse. Die Apfelwein-Schmand-Soße umschmeichelte die Zunge und verband sich mit Fleisch und den gebratenen Beutelchesscheiben. Wer jetzt glaubt, das war schon alles, der hatte die Rechnung ohne Bernd Vogel und sein Team gemacht. Was passiert, wenn ein „schlafender Vulkan“ von Hochprozentigem wachgeküsst wird? Die berüchtigten Geschmacksexplosionen entstehen von allein! Keiner der Gäste aus Lézignan oder Lauterbach konnte nach dem Pfannkuchen gefüllt mit Pflaumen und Wallnüssen mit einem Klecks Zuckerrübensirup und Waldbeeren nur ein negatives Wort der Kritik über die Lippen bringen.

„Danke, dass Sie die Tür aufgemacht haben!“, wand sich Vollmüller Holger Arnold zu, um dann mit den Worten „Lieber Maître de Cuisine“ fortzufahren, die an Bernd Vogel und alle Beteiligten gerichtet waren. „Man hat deutlich gemerkt, dass nicht nur der Verstand, sondern auch das Herz dabei war!“ Ferner dankte er Ute Kirst und ihrem Strolch, der den Stein ins Rollen brachte und alle an diese Tafel geführt hatte. Die Rezepte werden demnächst auf der Internetseite [www.lauterbacher-strolch.com](http://www.lauterbacher-strolch.com) veröffentlicht.

Michel Maïque kann leider keine Michelinsterne vergeben, obwohl er vom

- Anzeige -

6		7	3			5		4
		5	1			9		
1					6	3		
5			9	3				
	2			5			9	
				8	1			7
		9	8					5
		3			5	4		
2		8			7	1		9

**Die Spielregeln:**

Füllen Sie die leeren Felder so aus, dass in jeder Zeile, in jeder Spalte und in jedem 3-x-3-Kästchen alle Zahlen von 1 bis 9 stehen.



Auflösung des letzten Sudokus

6	7	4	3	8	2	9	1	5
9	2	5	1	6	4	7	3	8
3	1	8	5	9	7	4	6	2
4	3	9	2	7	6	5	8	1
8	6	2	4	1	5	3	7	9
1	5	7	9	3	8	6	2	4
2	8	6	7	4	9	1	5	3
7	4	3	8	5	1	2	9	6
5	9	1	6	2	3	8	4	7

**Sieben Welten**  
Therme & Spa Resort  
Künzell/Fulda · Telefon: 06 61 / 3 97 - 800 · [www.siebenwelten.de](http://www.siebenwelten.de)