



Situation: Anja, Alex, Denise und Abdul besuchen einen Kochkurs.

Personen: Matthias, Sven, Anja, Alex, Denise, Abdul

Ort: Im Kochkurs

Matthias: Hallo und herzlich willkommen hier bei uns im Kochatelier. Schön, dass Sie alle da sind. Ich möchte Ihnen heute unseren Gast vorstellen. Das ist Sven Löser. Er ist Sternekoch in einem bekanntesten Restaurant in Kitzbühel. Er wird unser Team der Kochschule für die nächste Zeit unterstützen. Aber erzähl doch selbst ein wenig von dir.

Sven: Danke, Matthias. Hallo erst mal. Ich freue mich, hier zu sein und mal wieder etwas ganz anderes zu tun als für die schicken Restaurants die die edelsten Gänge zu kreieren. Ich habe das jetzt vier Jahre lang gemacht und selbst einmal mit 18 Jahren einen Kochkurs belegt und das hat mich zu meinem heutigen Beruf inspiriert. Also, ich würde sagen, wir beginnen mit einer kleinen Vorstellungsrunde, damit ich euch besser kennenlernen kann. Fangen wir hier vorne bei der jungen Dame an.

Anja: Hallo, mein Name ist Anja, ich bin 22 Jahre alt und wohne erst seit Kurzem hier in München. Ich bin vor zwei Monaten bei meinen Eltern ausgezogen und nach München gekommen, um Medizin zu studieren. Ich wohne jetzt in einer WG, wo viel gekocht wird. Leider habe ich bisher gar nichts gekocht, denn ich bin eine Niete am Herd. Daher bin ich hier. Vielleicht kann ich meine Mitbewohner ja mal mit einem Festessen überraschen.

Sven: Das ist doch ein wunderbares Ziel. Das schaffen wir auf jeden Fall. Darüber werden sich deine Mitbewohner wundern und danach musst du jeden Tag kochen.

Anja: Darüber würde ich mich sehr freuen. Ich habe mein Zimmer in der WG etwas günstiger bekommen, da ich noch keinen Nebenjob habe. Also würde ich gern etwas an die anderen zurückgeben. Und wenn es eben nur das tägliche Kochen ist.

Sven: Das finde ich klasse. Sehr gut. Der Herr im blauen Shirt, warum bist du hier?

Alex: Hallo, mein Name ist Alex, ich bin 36 Jahre alt und habe die Frau meiner Träume kennengelernt. Ich würde ihr gern ein schönes Abendessen kochen, aber mehr als Nudeln mit Tomatensoße kann ich nicht. Also habe ich mich hier angemeldet, um das Herz meiner Liebsten zu erobern.

Sven: Liebe geht ja bekanntlich durch den Magen. Wir werden das richtige Gericht für dich finden, da bin ich mir sicher. Und die Dame im pinken Shirt?

Denise: Mein Name ist Denise, ich bin 32 Jahre alt. Ich habe in den letzten Monaten festgestellt, dass die Ernährung meiner Familie nicht wirklich gesund und ausgewogen ist. Ich habe zwei Kinder und möchte, dass sie lernen, wie man sich gesund ernährt, deswegen bin ich hier.

Sven: Es ist sehr gut, wenn man selbst erkennt, dass die eigene Ernährung oder die Ernährung der Familie nicht optimal ist. Darf ich fragen, was bei euch normalerweise so in einer Woche auf den Tisch kommt?

Denise: Hmm ... das fängt bei Nudeln in allen Varianten an, also mit Tomatensoße, Käsesoße oder Bolognese, Nudelauflauf mit viel Käse und Kartoffelgratin, Pizza, Burger, Schnitzel, Döner und Pommes. Und wenn wir selbst kochen, dann meist mit Fertigsoße aus der Tüte.

Sven: Ich verstehe. Mach dir keine Sorgen, so sieht es in dem meisten deutschen Haushalten aus. Die Tütenprodukte gehen schnell und brauchen wenig Zutaten. Deswegen werden sie gerade von Berufstätigen häufig benutzt. Ich zeige dir, wie einfach es ist, auf diese Fertigprodukte zu verzichten. Es schmeckt deutlich besser und enthält viel weniger Zucker, Fett und Kalorien. So, noch der Herr im roten Hemd. Warum bist du hier?

Abdul: Hallo, mein Name ist Abdul. Ich bin 31 Jahre alt und komme eigentlich aus Syrien. Ich lebe mit meiner Familie seit sechs Monaten in Deutschland und möchte die deutsche Küche kennenlernen. Ich koch' sehr gerne, das ist meine Leidenschaft. Ich möchte lernen, wie man Schnitzel macht. Meine Kinder lieben Schnitzel, aber ich kenne Schnitzel nicht.

Sven: Ich kann deine Kinder verstehen. Ein gutes Schnitzel ist eines der leckersten Gerichte, die es gibt. Ich werde das in den Kursplan aufnehmen. Wir fangen nächste Woche direkt damit an. Nächste Woche gibt es also Schnitzel. Heute werden wir eine ganz klassische Kartoffelsuppe zubereiten. Dazu schälen wir zuerst einmal Kartoffeln ...

.

.

Sven: Hallo. Schön, dass ihr wieder da seid. Ich gehe davon aus, dass es euch letzte Woche gefallen und geschmeckt hat, sonst wärt ihr nicht hier. Oh, Moment, wo ist denn Abdul? Wir wollten doch heute seine Schnitzel machen. Das wäre ja schade, wenn er das verpasst.

Anja: Ich habe ihn vorhin vor dem Kurs gesehen. Ich denke, er wird gleich kommen.

Denise: Ah, da ist er ja.

Sven: Abdul, wir hatten schon Sorge, dass du nicht kommst. Heute machen wir doch Schnitzel.

Abdul: Entschuldigung, ich musste nur noch einmal schnell zur Toilette und dann habe ich mich im Gebäude verlaufen.

Sven: Kein Problem. Hauptsache, du bist da. Dann können wir ja direkt anfangen. Also, als Erstes nimmt sich jeder sein Fleisch. Ich habe das in euren Arbeitsbereichen schon vorbereitet. Abdul hat mich gebeten, dass er sein Schnitzel aus Kalbfleisch zubereiten möchte. Ehrlich gesagt, ist mein Lieblings-Wiener Schnitzel aus Schweinefleisch. Kalbfleisch ist natürlich feiner. Ganz wichtig ist es, dass das Fleisch schön zart wird. Also müssen wir es vorher klopfen. Der Fleischklopfer liegt in der oberen Schublade eurer Küchen.

Alex: Das Ding da?

Sven: Ja, Alex, genau das meine ich. Sehr gut. Und jetzt legen wir unter und über das Fleisch Frischhaltefolie, damit das Fleisch saftig bleibt und nicht spritzt.

Denise: Ja, das kenne ich von meiner Oma, die macht das auch so. Ich habe nur nie verstanden, warum. Jetzt weiß ich es.

Sven: Gut. Dann geht es los. Klopfen!

Anja: Wie dünn sollen die denn werden?

Sven: Ja, so ist es super. Das ist ausreichend. In Ordnung, als Nächstes holt ihr euch Senf, Salz, Pfeffer, Mehl, Eier und Paniermehl ... Schnitzel von beiden Seiten salzen und pfeffern und mit Mehl dünn bestäuben. ... Die Eier in einem großen, tiefen Teller mit einer Gabel locker verschlagen ...

das Kochatelier, -s = (eng.) cooking studio

der Sternekoch, -:e = (eng.) starred chef

edel = geschmackvoll; (eng.) noble

der Gang, -:e = ein einzelnes Gericht in einer Folge von Speisen; (eng.) course

kreieren = hier: ein neues Gericht machen; (eng.) to create

die Vorstellungsrunde, -n = (eng.) introduction of participants

ausziehen = eine Wohnung für immer verlassen; (eng.) to move out

die WG, -s = kurz für: Wohngemeinschaft = (eng.) apartment-sharing community

eine Niete sein = ein unfähiger Mensch sein; (eng.) to be a lemon

das Herz erobern = (eng.) to win heart

Liebe geht durch den Magen = (eng.) The way to a man's heart is through his stomach

das Gericht, -e = ein warmes Essen; (eng.) dish

feststellen = \approx bemerken; (eng.) to find (out)

die Ernährung, -en = (eng.) diet; nutrition

ausgewogen = in Balance; (eng.) balanced

sich ernähren = hier: essen; (eng.) to eat

der Nudelaufwurf, -:e = (eng.) pasta bake

die Fertigsoße, -n = (eng.) ready-made sauce

Mach dir keine Sorgen! = (eng.) Don't worry!

der Haushalt, -e = (eng.) household

die Zutat, -en = etwas, das man für die Zubereitung eines Gerichts benötigt; (eng.) ingredient

der Berufstätige, -n = jemand, der berufstätig ist; (eng.) working person

verzichten auf = hier: freiwillig nicht benutzen; (eng.) to do without; to forego

enthalten = (eng.) to contain; to include

die Leidenschaft, -en = (eng.) passion

schälen = (eng.) to peel

Ich gehe davon aus, dass ... = Ich denke, dass ...; (eng.) I'd like to think that ...

verpassen = (eng.) to miss

sich verlaufen = \approx sich verirren; einen falschen Weg nehmen; (eng.) to get lost

der Arbeitsbereich, -e = (eng.) workspace

das Kalbfleisch, - = (eng.) veal

ehrlich gesagt = (eng.) in all honesty; truthfully

das Schweinefleisch, - = (eng.) pork

klopfen = hier: schlagen, um das Fleisch weich zu machen; (eng.) to beat; to pound

der Fleischklopfer = (eng.) meat hammer

die Frischhaltefolie, -n = (eng.) clingfilm; plastic wrap

saftig = voll Saft; (eng.) juicy

spritzen = hier: Fleischsaft fliegt herum; (eng.) to splatter; to splash

ausreichend = (eng.) sufficient; enough

bestäuben = hier: Mehl auf Fleisch streuen; (eng.) to dredge

verschlagen = \approx verrühren; \approx mixen; (eng.) to blend

