Lukullische Genüsse

Die Fachschule Feistritz lud zur kulinarischen Jänner-Gala ins Schloss.

HEINZ WALDHUBER

„Sous Vide" perfekt beherrscht von den Mädchen der Fachschule Feistritz.

ST. PETER/KBG. „Sous Vide" ist eine Kochkunst, die in unseren Breiten als Vakuumgaren bekannt geworden ist. Bei dieser Garmethode für Fleisch, Fisch oder Gemüse werden die Speisen in einem Vakuumbeutel eingeschweißt und dann bei einer konstanten Wassertemperatur im Bereich von 50 bis 85 Grad zubereitet. Das Erlernen dieser Methode nimmt im Unterrichtsplan der Fachschule Feistritz für Land- und Ernährungswirtschaft in St. Peter am Kammersberg einen außergewöhnlichen Stellenwert ein, den die traditionelle „Jänner-Gala" der Schule vor wenigen Tagen deutlich machte.

Rund 50 geladene Gäste aus dem Murauer Raum, unter ihnen neben Wirtschaftstreibenden und Pädagogen auch die Bürgermeister von Teufenbach und Schöder, Hans Gruber und Alois Gruber, konnten sich an den Produkten aus der Schulküche delektieren.

Schulleiterin Theresia Deutsch war sichtlich stolz, als die „Gänge" zu laufen begannen: Einem steirischen Vitello mit Radieschen, Gurken, Vogerlsalat und Traubenkernöl folgte eine Rote Rübensuppe mit Krenschaum, ein Seeteufel mit flüssigem Safranreis und Rauchpaprika und ein Sorbet vom grünen Apfel.

„Unser moderner Zubau bietet nahezu ideale Voraussetzungen für diese kulinarischen Meisterleistungen", so die Chefin der Fachschule, die in Knappenwirt-Küchenchef Michael Lohr einen perfekten Begleiter durch die Kochreise gefunden hatte. Er stand den Schülerinnen der zweiten und dritten Klasse, die für Küche und Service verantwortlich zeichneten, mit Rat und Tat zur Seite.

Heftig akklamiert dann der Höhepunkt des abendlichen kulinarischen Festspieles: Geschmorte Rindswade mit geröstetem Weizen und Steirerkäse, dazu Rosmarin und Karottengemüse, begleitet von einem 2009 Heideboden, einem dunklen Rubingranat mit sehr langem Abgang.

Zum Nachtisch warteten die angehenden Wirtschafterinnen – der Abschluss der dreijährigen Ausbildung qualifiziert auch zur Heimhelferin, zur Bürofachkraft im medizinischen Bereich, zu Köchin und Restaurantfachfrau, aber auch zur Facharbeiterin der ländlichen Hauswirtschaft – mit einem Kumquat mit Karamellcreme, Minze und Himbeersauce auf, köstlich verfeinert mit einer Beerenauslese Muskat Ottonel.

Die Beschäftigung mit der „Sous Vide-Küche" erweist die Feistritzerinnen als überaus innovative Schülerinnen, die damit zur Sonderstellung ihrer Fachschule in der Steiermark noch ein Schäuferl nachlegen:

Die Koch-Methode wurde in den 1970er-Jahren in Frankreich entwickelt, konnte sich aber aufgrund der schwierigen Handhabung seinerzeit nicht durchsetzen, da es keine geeigneten Geräte gab. Die verwendeten Geräte kamen aus dem Bereich der chemischen und biologischen Laboratorien, waren teuer, unpraktisch, störanfällig und küchenuntauglich. Mittlerweile sind Geräte zum Vakuumgaren auf dem Markt.

Damit ist es möglich, in Gastronomiebetrieben und privaten Haushalten dieses Zubereitungsverfahren einzuführen.

Ein gelungener Kulinarik-Abend: Schulleiterin Theresia Deutsch, Küchenchef Michael Lohr und Gabriele Seidl. Fotos: Waldhuber

Es mundete köstlich: Das bestätigte auch Bürgermeister Hans Gruber mit Gattin.

Höhepunkt: Geschmorte Rindswade mit geröstetem Weizen und Steirerkäse.