

# Deftiges statt Kanapees

Nordhessische Spezialitäten bei Empfang in Brüssel / Logistische Präzisionsarbeit

**KASSEL/BRÜSSEL.** Die nordhessische Küche ist auch in Brüssel beliebt. Vor allem bei einem Botschafter wie Wilhelm Schönfelder, der aus dem mittelhessischen Marburg stammt. So gab die Vertretung des Landes Hessen bei der Europäischen Union zu seiner Verabschiedung ein nordhessisches Spezialitätenbuffet in Auftrag. Für den Gastronomen Hans-Adolf Müller (siehe Interview nächste Seite) aus Hofgeismar eine besondere Ehre.

Von Anfang an war dem ambitionierten Gastwirt und Fachlehrer an der Elisabeth-Knipping-Schule der notwendige logistische Aufwand bewusst. Dass er deshalb – genauso wie 1998 beim Sommerfest der hessischen Landesregierung in Bonn – wieder mit Auszubildenden und Berufsschülern zusammenarbeiten wollte, stand außer

Frage. „Ich arbeite gern mit Jugendlichen, die bei Veranstaltungen dieser Art vielfältige Erfahrungen sammeln können“, sagt Müller. Auch die Schulleitung nimmt sich dieser Sonderaufgaben zunehmend an. „Berufsschulen müssen sich heute auch Managementaufgaben stellen, die derartige Projekte erfordern“, sagt Michael Martz, Abteilungsleiter Gast- und Nahrungsgewerbe. Gemeinsam mit Hans-Adolf Müller und dem stellvertretenden Schulleiter, Egon Immerheiser, zeichnete er federführend für die Organisation verantwortlich.

Schon im November 2006 wurde das Vorhaben geplant. Im Laufe der Vorbereitungen änderte sich ständig etwas. Neben der Anforderung, das gesamte Equipment für die Küche mitzunehmen, zahlreiche Spezialitäten

in Kassel vorzubereiten und vor allem gekühlt nach Brüssel zu transportieren, hatten die Organisatoren auch mit einer steigenden Zahl geladener Gäste zu tun. Daher mussten sie letztendlich auch zwei Köche, vier Refas/Hofas und sieben Berufsfachschüler Gastgewerbe mitnehmen.

## Mehr Gäste als geplant

Denn während sich in Brüssel sonst etwa 150 Gäste auf derartigen Veranstaltungen treffen, waren es bei diesem Empfang weit über 400 Gäste. Die ließen sich unter anderem das beliebte Weckewerk (bestehend aus altbackenen Brötchen, Fleischresten, Gehacktem, Zwiebeln, Kümmel, Majoran und Bouillon), die „Ahle Worscht“, den Speckkuchen, die hausgemachte Sülze, den nordhessischen Kartoffelauflauf und Kasseler Hornaffen (ein Plunder Teig mit Rosinen und Orangen gefüllt) schmecken.

„Hier in Brüssel werden bei Empfängen normalerweise Kanapees gereicht. Dass wir diesmal etwas Deftiges geboten haben und auch 240 Liter Bier getrunken wurden, hat sich schnell herumgesprochen. Sie haben mit ihrer Arbeit auch etwas für Hessen getan“, lobte denn auch der Leiter der Vertretung des Landes Hessen bei der EU, Friedrich von Heusinger. Der warmherzige Empfang rührte auch den ehemaligen Botschafter, der auf Bitten von Bundeskanzlerin Angela Merkel doch noch bis zum Ende der deutschen EU-Ratspräsidentschaft im Amt bleiben wird. slb



**Persönlicher Service:** Die Auszubildenden bewirten den Botschafter und seine Frau, die in hessischer Tracht nach Brüssel gekommen waren, mit Spezialitäten

Foto: Silke Liebig-Braunholz

## Drei Fragen an

### Hans-Adolf Müller



Hans-Adolf Müller ist Hotelier und Küchenchef im Hans im Glück in Hofgeismar

Foto: S. Liebig-Braunholz

#### 1. Wie sind Sie an die Planung dieses Events herangegangen?

Zunächst einmal gab es eine Lagebesprechung vor Ort, bei der wir uns die Gegebenheiten in der Küche der hessischen Landesvertretung angeschaut haben. Nachdem wir wussten, welche Gerichte und Getränke gewünscht werden und wie wir in Brüssel arbeiten können, haben wir die Aufgaben geteilt und einiges vorbereitet.

Die Backwaren wurden in der Schule produziert, die gesamte Getränke Logistik mit Thekentransport hat unser Sponsor, die Martini Brauerei Kassel,

übernommen. In meinem Haus wurden die Fleisch-, Wurstwaren und Milchprodukte teilweise fertig gekocht, teilweise roh vorbereitet. Als wir erfuhren, dass doch mehr Gäste kommen als zunächst geplant, habe ich nachproduziert und beispielsweise noch die Gemüsesülze in Aspik dazugenommen. An technischem Equipment haben wir letztendlich zwei Öfen, zwei Gasbrenner und drei Rechauds mitgenommen.

#### 2. Welche Hygienevorschriften waren zu beachten?

Das Wichtigste war die Kühlung. Wir hatten sechs Thermoboxen im Einsatz, die vor dem Transport etwa 10 Stunden im Kühlhaus standen. Darin haben wir zum Beispiel das Weckewerk transportiert, das direkt nach der Hausschlachtung verarbeitet und gekühlt verpackt mitgenommen wurde.

Nach sechs Stunden Fahrtzeit waren die Boxen immer noch gut gekühlt, so dass wir auch die vorgebackenen Sauerkrautstangen und den Speckkuchen langsam wieder auftauen konnten. Auch den eigens produzierten Schmandmus haben wir sofort wieder in das Kühlfach getan. Bei den 25 Kilo Ahle Worscht war das nicht nötig.

#### 3. Aus welcher Motivation heraus haben Sie als Gastronom diesen Auftrag angenommen?

Für mich ist es eine Ehre, dass ausgerechnet die nordhessische Küche für diesen Empfang bestellt wurde. Wenn sich am Ende auch noch der hessische Minister für Bundes- und Europaangelegenheiten, Volker Hoff, persönlich in der Küche blicken lässt und für das Buffet bedankt, ist das Lohn genug.

Die Fragen stellte Silke Liebig-Braunholz