

# Spitzenkoch kommt in die Schule

von JOSHENA DIESSENBACHER

Augsburger Allgemeine

Mittwoch, 13. Oktober 2010



Zuschauen und staunen: Schüler hatten gestern an der Fachakademie für Hauswirtschaft die besondere Gelegenheit, dem französischen Spitzenkoch Yannick Brangeon bei seiner Kunst zuzuschauen.

Foto: Anne Wall

Ramona Mayer beobachtet gebannt, wie Yannick Brangeon mit flinken Handbewegungen eine Seezunge filetiert. „Woran erkennt man, dass sie gut ist?“, fragt der französische Spitzenkoch. „Sie sollte nicht stark nach Fisch riechen und klare Augen und rosa Kiemen haben“, antwortet die Studentin der Fachakademie für Hauswirtschaft wie aus der Pistole geschossen. Für Mayer ist es kein Tag wie alle anderen, sie konnte es kaum abwarten, dem Koch über die Schulter schauen zu dürfen, der auch schon im Münchner Sternerestaurant „Tantris“ gekocht hat.

Der 50-Jährige ist nach Augsburg gekommen, um Schülerinnen des Holbein-Gymnasiums und der Fachakademie für Hauswirtschaft ein Stück französischer Esskultur nahe zu bringen. Auf diese Idee kam Holbein-Lehrerin Angela Bogner im Rahmen des französischen Praxisseminars ihrer zwölften Klasse. Um eine solche Veran-

staltung zu stemmen, wandte sie sich an Christine Windrich, Fachbetreuerin an der Akademie für Hauswirtschaft. „Ich finde es super, dass Brangeon gekommen ist“, sagt Windrich. Sie selbst hat nach 27 Jahren an der Fachakademie als Köchin einen guten Ruf, aber von Brangeon habe sie heute eine Menge gelernt, sagt sie. Sie schwärmt: „Es ist einfach nur schön, ihm zuzusehen, er ist wie ein Künstler am Werk.“

„Man muss mit Liebe kochen, das ist das Wichtigste“, sagt Brangeon den Schülerinnen. Ihre Arbeitsweise gefällt dem Franzosen. „Sie schauen nicht ständig auf die Uhr, sondern sind voll dabei“, sagt er lobend. Die Nachmittagssonne taucht die Großküche in ein warmes Licht, während die Mädchen sich darauf vorbereiten, selbst einen Fisch zu filetieren.

Erst mal jedoch muss das richtige Messer gefunden werden – Brangeon ist mit einem Messerarsenal aus München angereist.

Jenny Demel hat es jetzt in der Hand und ist aufgeregt. Die 18-jährige Holbeinschülerin isst gerne Fisch, hat aber noch nie selbst einen auseinandergenommen. Mit ein bisschen Hilfe von Brangeon gelingt es ihr dann. Vorher hat Demel schon zwei Stunden lang Artischocken geputzt und geschnitten – auch eine neue Erfahrung. Von der stundenlangen Arbeit können sie und die anderen reichlich profitieren, denn nach getaner Arbeit und viel neuem Wissen gibt es das selbst zubereitete Drei-Gänge-Menü zum Auf-der-Zunge-Zergehen-lassen.

Hauptgang: Fischvariation (Seezunge, Lachs, Kabeljau) auf Artischocken und Spinat-Bett.

In diesen Genuss kamen am Abend dann auch die Gäste, Freunde und Sponsoren der Schulen. Dort zeigten Schülerinnen unter Leitung von Margit Mammensohn, dass sie was vom Service verstehen.