



Die Kochschule von Marietta Hageney



20 Jahre hat es gedauert, bis sie ihren Traum von einer eigenen Kochschule verwirklichen konnte.

„Die Welt gehört dem, der sie genießt.“

Abholmärkte
Heimdienst
Festservice
Gastronomie
Kerbtinnen

Vielfalt - Service - Tradition

**GETRANKE
WELLER**

Untere Wöhrstraße 11 - Aalen - Tel.: 62307
Alte Heidenheimer Str. 106 - Aalen - Tel.: 32399

Mineralwasser - Limonaden - Säfte - Biere - Weine



Seit 2006 wird im 3. Stock des ehemaligen Postgebäudes in der Bahnhofstraße mit namhaften Köchen aus der Region Kochen zelebriert. Hier zeigt Küchenmeister Manfred Schwarz aus Heidenheim wie ein 4-Gänge-Menü ganz ohne Stress und Hektik zubereitet wird.

> Sie kocht mit Jedem alles. Ob schwer oder einfach, bodenständig, exotisch, vegetarisch oder extravagant. Nichts ist ihr zu aufwendig, zu schwer oder gar zu einfach. Einzige Prämisse, Spaß muss es machen und gut muss es schmecken.

Gäbe es nicht den Spruch „geht nicht gibt's nicht“ schon, Marietta Hageneý hätte ihn sicherlich für sich und ihre Kochschule erfunden. Seit sie denken kann, ist sie vom Kochen fasziniert, was auch daran liegt, dass, wie sie erzählt, sie aus einer Gast- und Landwirtschaftsfamilie stammt. Auch ihr eigentlicher Beruf hat mit Lebensmitteln zu tun. Sie ist Diplom-Ökotrophologin, also Ernährungswissenschaftlerin. Am Niederrhein hat sie studiert und arbeitete in der

Familienbildungsstätte als pädagogische Mitarbeiterin. Mit ihrem Mann und den drei Kindern kam sie schließlich auf die Ostalb. Ihr offenes Wesen ließ sie schnell Fuß fassen und sie arbeitete bald wieder als Referentin unter anderem für Säuglingsernährung. Sie hielt ihrem Mann, der sich selbstständig machte, den Rücken frei, half wo es ging und kümmerte sich um die Kinder.

Und immer hatte sie ihren Traum im Hinterkopf: Eine Kochschule. Zwanzig Jahre hat es gedauert, bis sie diesen persönlichen Traum umsetzte, obwohl alle Profis am Anfang abrieten. „Ich habe in ganz Deutschland sämtliche Kochschulen besucht, um mir einmal ein Bild zu machen und

...jedes Mal, wenn ich von meinem Vorhaben erzählt habe, in Aalen eine Kochschule zu eröffnen, haben alle gesagt, bei 60.000 Einwohnern, das lohnt sich nicht, lass es bleiben“.

Marietta Hageneý hat es zur Kenntnis genommen, sich aber nicht von ihrem Vorhaben abbringen lassen. 2006 ließ sie ihren ganz persönlichen beruflichen Lebensraum Wirklichkeit werden. Mit großer Unterstützung von ihrem Mann eröffnete sie am 24. November 2006 „Die Kochschule Hageneý“. Im früheren Postgebäude in der Bahnhofstraße 38 fand sie die idealen Räumlichkeiten. >>>

Neue Modelle

Modische Taschen und Handtaschen

Neue Kollektionen

Neue Einzelstücke

bäx LederBöhringer

westl.stadtgraben 17 aalen fon.07361.969380 Marktplatz 16 Aalen Telefon 07361 62795

Schmuck
individuell · persönlich · handgefertigt

**Marietta Kubella
Ulrike Eckstein**

Goldschmiede · Schmuckdesign

Langertstrasse 41
73431 Aalen
Fon 07361.35803

Öffnungszeiten
Mittwoch
Donnerstag
Freitag
14–18.00 Uhr
und nach
Vereinbarung

>>> Ganz oben, in der ehemaligen Postkantine entstand ihr Refugium. „Viel Arbeit war es“ erinnert sich Marietta Hageney. „Ich habe geputzt und geschrubbt, dass ich keine Fingernägel mehr hatte. Ich musste sehr viel selbst machen, das Budget war knapp und immer wieder kam etwas dazu.“ Heute ist von der alten Postkantine nichts mehr übrig geblieben. Der Raum unterm Dach mit seiner Schräge leuchtet in einem freundlichen Orange, kräftiges Grün setzt farbige Kontraste und die Regale an den Wänden mit den liebevoll platzierten Accessoires vermitteln eine gemütliche, heimelige und familiäre Atmosphäre. Ein Platz zum Wohlfühlen und Spaß haben, ein Ort um Menschen beim Kochen und Essen im Gespräch kennen zu lernen. Bis aus den Töpfen und Pfannen der verführerische Duft von all den geschmorten, gekochten und gesottenen Köstlichkeiten einem in die Nase steigen konnte, bedurfte es noch etwas ganz Wichtigem.

Marietta Hageney ist keine gelernte Köchin. Profis mussten also her. Nach und nach engagierte sie Köchinnen und Köche aus der Region, die an den Abenden Kochkurse zu den unterschiedlichsten Themen geben.

Auf 70 Kochkurse brachte es die Kochschule im ersten Jahr. Ein Umstand, auf den Marietta Hageney sehr stolz ist. Sie ist immer dabei, das ist ihr wichtig. Nicht nur, weil sie zu Beginn jedem ein Gläschen kredenzt und auch den Abend über dafür sorgt, dass die Gläser nie leer werden, sie fungiert auch das eine andere Mal als Übersetzerin. Wenn die Profis mal wieder so in ihrem Element sind, dass sie mit Fachbegriffen um sich werfen, dann bringt sie Licht ins Dunkel und erklärt, was sich hinter Begriffen wie nappieren,

Marietta Hageney mit Ihren Köchen

Brigitte Österreicher, Havana Bar Aalen	Alfons Wiedenmann, Weinmarkt Grieser Aalen	Hubert Högg, Küchentreff Wilder Mann Wasseralfingen	Birgit Neumann, Kochservice Birgit Neumann	Jörg Stockinger, Kantinenchef Leitz Oberkochen	Christine Linden- berger, Fachfrau für Benimm und Etikette	Eva Stengele, Marketing und Kommu- nikation
--	---	--	---	---	---	--



▲ Manfred Schwarz, M.M.Schwarz- Catering	▲ Björn Mangold, ehemaliger Privatkoch von M. Schumacher	▲ Peter Wolfram, Küchenchef Pfauen Heidenheim	▲ Marcel Groll, Roter Ochsen Lauchheim	▲ Harry Ulrich, Konditorei Ulrich´s Ammann	▲ Tobias Zahn, Circle of dreams Veranstaltungs- management
--	--	---	---	---	--

Nicht abgebildet: Bernhard Steinle, Küchenchef Golfclub Hochstatt und Elisabeth Juwig, Buchhändlerin im Ruhestand

tourneren, glacieren oder legieren verbirgt. Besonders gerne buchen Firmen Kochabende für ihre Mitarbeiter oder für ihre Gäste aus dem Ausland. „Das ist immer ein großer Spaß, der allerdings viel Vorbereitung erfordert“, erzählt sie. „Gemeinsam mit Koch Manfred Schwarz aus Heidenheim haben wir

auch schon einen Kochkurs in Englisch abgehalten und Spätzle geschabt.“ Nicht nur die ausländischen Gäste lernen bei solchen Abenden viel Vergnügliches und Köstliches kennen, auch für Marietta Hageney und ihre Mitarbeiter sind solche Begegnungen immer wieder aufs Neue interessant. >>>



Riesen-Auswahl an Markenküchen großer Hersteller.
Ausstellung auf über 1000m².

DER
KÜCHEN
TREFF

In der Waage 3 - 73463 Westhausen
Tel.: 07363/ 9633-0
www.derkuechentreff.de

>>> „In der zum Beispiel kennen keinen Salat und wenn Asiaten kochen, dann müssen sie ganz gehörig dahinter her sein, dass die auch wirklich mithelfen, denn die würden sich den ganzen Abend am Liebsten gegenseitig fotografieren“.

Alleine das Zuhören macht Spaß und man würde sich gerne einen der orangefarbenen Schürzen um den Bauch binden und am Herd loslegen. Nach nur einem Jahr hat sich die Kochschule Hageneys einen Namen gemacht, der weit über Aalen hinausreicht. Aus Australien sind schon Dankesemails gekommen, die Kochschüler der offiziell ausgeschriebenen Kurse kommen aus Augsburg, Schwäbisch Hall oder Ulm nach Aalen. Großmütter kochen mit ihren Enkelkindern, Schwiegermütter mit ihren Schwiegertöchtern, Frauen mit ihren Männern und Brüder mit ihren Schwestern. Und auch schon für eine Konfirmation waren die Räume in der Bahnhofstraße 38 der passende Rahmen. „Wir sind aber kein Restaurant“, schränkt Marietta Hageneys ein.

„Bei uns wird selbst gekocht und es gibt auch keine Bedienung, wer kocht, serviert auch.“

Wer kocht, muss aber nicht spülen, dafür gibt es eine Assistentin. Ein bisschen Luxus muss eben sein. Und so türmen sich vor Assistentin Alexandra Lässig Tüme von dreckigen Blechen, Töpfen und Pfannen auf, die sie mit einer unglaublichen Gelassenheit wieder sauber macht. Auch wenn ihr ohne Zweifel der unschönste Job zukommt, sie kommt gerne, weil immer etwas los ist, weil man mit Menschen zu tun hat und auch als Assistentin noch das eine oder andere von den Profis lernen kann. Nichts verbindet anscheinend so wie das gemeinsame Kochen. Dieses öffentlichkeitswirksame Potential haben inzwischen auch Fir-

men entdeckt, die die Kochschule unterstützen. „Neff zum Beispiel stellt uns die Elektrogeräte zur Verfügung und unsere Gläser sind von Riedel“ berichtet Marietta Hageneys nicht ohne nachvollziehbaren Stolz. Die Firmen freilich kamen nicht von sich aus auf die Kochschule zu aber das Konzept, mit dem sie zu den Firmen kam, überzeugte.

Bei Marietta Hageneys überzeugt alles, vor allem aber überzeugt ihre Begeisterung mit der sie alles macht. Sie ist die Gast- und Arbeitgeberin, die einkauft, putzt, die Servietten faltet, immer ein Auge auf den Zeitplan wirft und die die Gäste bei Laune hält. An einem Kochabend sollen die Teilnehmer aber nicht nur Freude haben, sondern auch das eine oder andere nützliche mitnehmen.<

Kochkurs: Ein Vier-Gänge-Menü ganz ohne Hektik.

Wie entsteht ein vier Gänge Menü ganz ohne Hektik? Küchenmeister Manfred Schwarz aus Heidenheim zeigte wie's geht. Das perfekte Menü für all diejenigen, die ihre Gäste mit etwas Besonderem überraschen wollen, aber dennoch nicht Tage zuvor schon in der Küche verbringen wollen. Das à-la-Team war beim Kochkurs dabei (siehe Bilder rechts) und stellt das Rezept auf der nachfolgenden Seite vor.

Die Menüempfehlung von Manfred Schwarz:

- Salatherzen mit Fenchel in Orangen-Wildpreiselbeeren-Dressing
- Filet von der Rotbarbe auf Ratatouille und Noilly Prat Mousseline
- Puteninvoltnis mit Pistazienfarce, lila Kartoffeln und Gemüse
- Tobleronemousse mit Himbeeren und Grand Marnier Sabayon >>> **Rezept auf S.17**



Jeder bekommt eine Schürzen und dann gehts los...



Wertvolle Tipps vom Küchenmeister an die Kochschüler.



Das Spülen übernimmt Assistentin Alexandra Lässig.

Infos und Termine Kochschule Hageneys:

17./18.11. Die beiden Aalener Schmuckdesignerinnen Marietta Kubella und Ulrike Eckstein zeigen kostbare Unikate in den Räumen der Kochschule, verführerisch kulinarische Köstlichkeiten inbegriffen. Jeweils von 11:00 bis 20:00 Uhr, Eintritt frei.

20. 11. 6. Gänge rund um Perlhuhn, Fasan, Wachtel, Gans und Hähnchen. Preis 55.-€ inklusive Aperitif, Wein, Mineralwasser und Espresso

4.12. Festliches Weihnachtsmenü
14.12. Ein Abend rund um den Hummer

Die Kochschule, Marietta Hageneys, Bahnhofstr. 38
 07361 / 88 0 91 91 · www.kochschule-aalen.de

FACKELMANN®
 HAUSHALT • KÜCHE • BAD

Kochen. Erleben. Reisen.
 Mit Genuss.

*Kochen macht glücklich!
 Wir laden Sie ein zu unseren abwechslungsreichen Koch- und Erlebnisseminaren und freuen uns auf Sie!*

Die Kochschule
 Marietta Hageneys
 Bahnhofstraße 38
 73430 Aalen
 (07361) Fon 880 9191
 Fax 981656

www.kochschule-aalen.de

hageneys
 DIE KOCHSCHULE

Neue Rezepte
 für Ihren Werbeauftritt!

Eva Stengel
 Marketing Kommunikation

Fon 07961 • 5657481
 www.eva-stengel.de



Selbst zubereitet und serviert schmeckt es in gemeinsamer Runde umso besser. Wer gekocht hat ,muss nicht spülen, dafür gibt es eine Spülfrau. Ein bisschen Luxus muss eben sein.



Das Rezept 4-Gänge-Menü ohne Stress und Hektik

Menüempfehlung von Küchenmeister Manfred Schwarz, gekocht in der Kochschule von Marietta Hagenev



1 Salatherzen mit Fenchel in Orangen-Wildpreiselbeeren-Dressing

1 Fenchelknollen
2 Orangen
50g Wildpreiselbeeren aus dem Glas
Ackersalat, Radiccio, Chicorée, Blattsalatherzen
Rucola Kresse, Salz, Pfeffer, Wallnussdressing, frische Kräuter

Die Orange filetieren: Schale mit einem Messer so abschneiden, dass das bloße Fruchtfleisch zu sehen ist. Mit einem scharfen Messer die Filets zwischen den Trennwänden herauschneiden. Den Saft auffangen! Fenchel in dünne Scheiben hobeln und mit dem Salat und den Orangenfilets auf einem Teller anrichten. Aus den Wildpreiselbeeren, dem Öl, etwas Salz, Pfeffer und dem Orangensaft ein Dressing anrühren. Tipp: Öl zum Schluss unter das Dressing rühren – Zutaten verbinden sich dann besser. Das Dressing über den Salat träufeln und mit Kräutern bestreuen. Wer mag, der kann dazu eine Scheibe Entenleberpaste servieren. Raffiniert schmeckt dies mit Orangengelee. Dazu Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Orangensaft erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Den Saft gelieren lassen und aus dem Gelee kleine Würfel schneiden. Dazu frisches Weißbrot.



2 Filet von der Rotbarbe auf Ratatouille und Noilly Prat Mousseline

8 Stücke vom Rotbarbenfilet
1 kleine Zucchini
1 kleine Aubergine
1 kleine rote Paprika
1 Scharlotte
Rosmarin, Thymian, Knoblauch, schw. + grüne Oliven, Weißbrotkrümel, Basilikum
300 ml Fischfond
40 g Mehl
6cl Noilly Prat
60 g Süßrahmbutter
1 große Karotte
100 ml süße Sahne
1 Limone
Cayenne Pfeffer
Lauchstreifen

Rotbarbenfilets säubern, mit Limonensaft beträufeln und salzen. Aus der Karotte kleine Kugeln ausstechen und die Kugeln garen. Scharlotten und Gemüse (bis auf die Lauchstreifen und die Karotte) in kleine Würfel schneiden und miteinander in Olivenöl anbraten. Mit den Kräutern würzen und die Weißbrotkrümel dazugeben und abkühlen lassen. Die Fischfilets in Mehl wenden und in einer Pfanne so anbraten, dass sie nicht ganz durch sind. Auf die Hälfte der Fischfilets etwas von dem Ratatouille geben, die anderen Filets darauf legen und mit den Lauchstreifen umwickeln. Auf ein Backblech legen und 8 Minuten bei 140 Grad im Backofen fertig garen. Fischfond mit Noilly Prat und Sahne einkochen und abschmecken. Die Fischpakete anrichten, die Karottenkugeln dazugeben, die Sauce aufschäumen und mit abgezupften Kräutern servieren.



3 Puteninvoltinis mit Pistazienfarce, lila Kartoffeln und Gemüse

8 Scheiben Putenbrust
100 g Hähnchenbrust
5g Pistazien
100 ml süße Sahne
1 Eiweiß
8 kleine lila Kartoffeln insgesamt 500g
Marktgemüse der Saison
40 g Butter
100ml Geflügelfond

Putenbrustscheiben zwischen Klarsichtfolie plattieren. Hähnchenbrust in Würfel schneiden, im Mixer mit Eiweiß und etwas Sahne pürieren, und die gehackten Pistazien dazugeben und abschmecken. Die Gemüse schneiden und in Salzwasser gar kochen, ebenso die lila Kartoffeln. Putenbrustscheiben dünn mit der Farce bestreichen und einrollen, kurz heiß anbraten und im Backofen bei 130 Grad 10 Minuten fertig garen. Bratenansatz mit etwas Weißwein und Marsala ablöschen, restliche Sahne und Geflügelfond dazu geben und einkochen. Involtine schräg aufschneiden, mit dem Gemüse und den lila Kartoffeln anrichten, mit Sauce angießen.



4 Tobleronemousse mit Himbeeren und Grand Marnier Sabayon

1 Ei
2 Eigelbe
20g Zucker
1cl brauner Rum
300 ml Sahne
1 Blatt Gelatine
70 g Toblerone klein geschnitten und geschmolzen
70 g Himbeeren

Sabayon:
2 Eigelbe
4 cl Weißwein
4 cl Grand Marnier
30 g Zucker
Limettensaft

Eier, Eigelbe und Zucker über dem Wasserbad aufschlagen, bis eine cremige Masse entsteht. Die kalt eingeweichte Gelatine und den Rum dazugeben. Die Toblerone in einem Topf schmelzen und unter die Masse mischen. Alles abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und unter die Tobleronemasse unterheben. In Portionsgläser Himbeeren geben und die Creme darauf füllen. Tipp: Das Dessert schmeckt himmlisch weihnachtlich, wenn man einen halben Teelöffel Lebkuchengewürz unter die Masse gibt. Alle Zutaten für den Sabayon über dem Wasserbad cremig aufschlagen und anschließend wieder über Eiswasser kalt schlagen. Tipp: Beim Aufschlagen ermüdet man nicht so schnell, wenn die Bewegung aus dem Handgelenk und nicht aus dem Arm kommt.