

Harte Arbeit für einen langgehegten Traum

Marietta Hagoney betreibt mit Erfolg eine Kochschule in Aalen

Küchenmeister Jörg Stockinger zeigt, wie man's macht: Die Auster auf ein Geschirrtuch legen, mit der linken Hand festhalten und mit dem Austernöffner „knacken“. Zum Vorschein kommt ein Krustentier, das nicht jedermanns Geschmack ist. „Probieren muss man das schon mal“, sagt die junge Frau, träufelt Zitronensaft auf die Auster und schlürft sie aus der Schale. Schnell gießt sie einen Schluck Champagner nach und kann nicht verstehen, dass es ausgesprochene Austern-Fans gibt. Dabei sind die Meeresfrüchte, die am heutigen Kochabend im Küchenstudio von Marietta Hagoney in der Bahnhofstraße 38 in Aalen auf dem Tablett liegen, ausgesprochen frisch. Wie natürlich alle Zutaten, die für den mediterranen Genießerabend eingekauft wurden. Ein „erotisches Menü“ nennt Stockinger seinen aphrodisisch-kulinarischen Streifzug durch die Toskana, der rund 15 Hobbyköche in der Kochschule zusammenführt. Und er wird nicht müde, die anregende Wirkung der Ingredienzien des Vier-Gänge-Menüs zu erklären und zu preisen.

Der Küchenmeister im Hause Leitz, ehemals Pächter der Wein- und Schnaitheim und der Brauereigaststätte „König“ in Ogenhausen, gehört zum Stammpersonal in der Kochschule von Marietta Hagoney – zusammen übrigens mit seinem Kollegen Manfred Schwarz vom „Wilhelmseck“ in Heidenheim. Die beiden Spezialisten und weitere Fachleute aus der Ostwürttemberger Gastronomie-Szene hat Hagoney engagiert. Inzwischen eilt ihrer Kochschule, die sie im November 2006 in der ehemaligen Aalener Postkantine eröffnete, ein Ruf voraus, der weit über die Region hinausreicht.

Sie habe sich einen Traum erfüllt, sagt Marietta Hagoney, eine äußerst sympathische, selbstbewusste Frau, die mit Begeisterung



In der Kochschule Hagoney in Aalen: Küchenmeister Jörg Stockinger aus Heidenheim und die Leiterin der Schule, Marietta Hagoney.

Foto: nopf

ihre Kochschule einrichtet und an jedem Kochabend teilnimmt. Ihr Konzept hat die Hersteller von Küchengeräten offenbar überzeugt. „Sie haben mir sehr geholfen“, stellt sie fest. Der große Raum, den sie im dritten Obergeschoss eines unscheinbaren Hauses gegenüber dem Aalener Bahnhof anmietete, spricht für sich: Den Teilnehmern der Kochkurse stehen im Arbeitsbereich modernste Geräte zur Verfügung. Auch die übrige Einrichtung verrät den gediegenen Geschmack der Besitzerin. Hier lässt sich gut sein, kochen und essen.

Mittlerweile haben die Köchinnen und Köche des Abends längst die orangefarbenen Schürzen angelegt. Küchenchef Stockinger teilte die Teilnehmer in vier Gruppen ein. Jede ist für einen Gang zuständig. Der Meister erklärt, was zu tun ist, und steht für Fragen zur Verfügung. Auf den Tischen liegen die Rezepte fürs Muschelsüppchen, für Tortelli alla Ricotta und für die gefüllten Wachteln mit Polenta. Zum Schluss soll's noch ein Soufflé von Maronen, Schokolade und weißem Espresso-Schaum geben. Zu Tisch gebeten wird freilich erst in etwa zwei Stunden.

Marietta Hagoney spart nicht an „Kochwein“. Wer zwischen Zwiebelschnitten und Anbraten einen Schluck Weißwein möchte,

für den steht die Flasche im Kühler. Fachsimpeln ist ausgesprochen erwünscht. Die Chefin erzählt bereitwillig von den Anfängen, die alles andere als einfach waren. Den Traum, eine eigene Kochschule zu eröffnen, habe sie schon lange gehabt. Als dann die drei Söhne erwachsen wurden, war es so weit. Gespräche mit den Herstellern von Elektro- und anderen Küchengeräten folgten. Die alte Postkantine musste grundrenoviert und neu eingerichtet werden. Für all das waren nicht nur finanzielle Mittel, sondern vor allem auch erheblicher Arbeits-einsatz notwendig. Den leistete Hagoney vorwiegend selbst.

Und er hat sich gelohnt. Heute ist die Kochschule drei- bis viermal in der Woche Anlaufstelle für Kochfreudige, aber auch für Mitarbeiter von Betrieben, die hier gemeinsam ein Menü zaubern. Denn, das weiß man längst, gemeinsames Kochen dient der Kontaktpflege, fördert die Kreativität und zeigt Menschen von einer ganz anderen Seite.

In den Töpfen und Pfannen gehen die Gerichte jetzt ihrer Vollendung entgegen. Längst ist der Tisch gedeckt, und auf den Punkt genau wird serviert. Inzwischen sorgte Assistentin Alexandra Lässig am Spülbecken dafür, dass die Geschirrberge nicht zu groß werden. Spülen müssen die

Das Rezept

Zuppa di cozze - ein Muschelsüppchen aus Ligurien für 10 Personen

2 kg Miesmuscheln, 1/2 gewürfelte Zwiebel, 2 Karotten in Streifen, 1 Stange Lauch in Streifen, 1/2 Stangensellerie in Streifen, 1 Knoblauchzehe, 1/2 l Weißwein, 4 El Olivenöl, 1 Fenchel in Streifen, 1 Msp Safran, 1/2 l Sahne, Salz, Pfeffer, Pernod zum Abschmecken und Muskat.

Die Muscheln putzen und von Härten entfernen – nur geschlossene Muscheln für die Zubereitung verwenden.

In einem Topf das Olivenöl erhitzen und die gewürfelte Zwiebel und den Knoblauch darin glasig dünsten. Muscheln, Karotten, Sellerie und Lauchstreifen dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Weißwein ablöschen. Das Ganze zugedeckt ca. 10 min kochen lassen, bis alle Muscheln geöffnet sind. Den Fond durch ein Tuch abgießen. Die Muscheln können von der Schale entfernt werden und in einer Schüssel bis zur Fertigstellung der Suppe aufbewahrt werden. Den Muschelfond wieder in einen Topf gießen und etwas reduzieren. Danach die Sahne und den Safran zugeben und ca. 10 min leicht köcheln lassen. Evtl. mit einem Schneebesen kräftig durchschlagen, damit die Konsistenz sämiger wird. Fenchel in etwas Butter andünsten und würzen (mit Zucker, Salz und Pfeffer) und mit einem Schuss Pernod abschmecken. Die ausgelösten Muscheln in der Suppe erwärmen, Fenchel in den gewärmten Schälchen verteilen und die Suppe darauf gießen.

Tortelli alla Ricotta mit Salbeibutter und geschmolzenen Tomaten (ca. 45 Ravioli)

Für den Teig: 3 Eier, 200 g Weizenmehl, 200 g Mehl, 2 El Olivenöl, 1/2 Tl Salz, evtl. etwa Wasser.

Zubereitung: Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig 10 Minuten mit den Händen bearbeiten, damit er mürbe wird. Anschließend in eine Frischhaltefolie wickeln, damit der Teig nicht austrocknet. Der Teig sollte 1 Stunde ruhen. Den Teig mehrmals durch die Nudel-

maschine drehen und aus den Platten die Ravioli ausstechen. Ricottafüllung: 250 g Ricotta, 3 Eigelb, 120 g geriebenen Parmesan, 2 gehäufte El Mehl, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, Muskat. Die Zutaten glatt verrühren und die Ravioli füllen.

Salbeibutter: Butter bräunen, fein geschnittene Salbeiblättchen zugeben, über die Ravioli gießen und mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

Geschmolzene Kirschtomaten: Tomaten vom Stiel befreien, kreuzweise einritzen, kurz in heißem Wasser blanchieren, häuten, in heißem Olivenöl schwenken, mit Salz und Pfeffer würzen.

Gefüllte Wachteln mit einer Farce aus Steinpilzen, mediterranen Gemüsen und Thymianpolenta

Pro Person eine entbeinte Wachtel und ein kl. Stück Schweinefleisch zum Festigen.

Für die Füllung von ca. 8 Wachteln: 150 g Steinpilze, 2 Schalotten, 6 Toastbrotstreifen, 3 Eier, 1 Bd Petersilie, 1/4 l Milch, 50 g Butter, 100 g Kalbsbrät, Salz, Pfeffer, Muskat.

Steinpilze einweichen und würfeln. Schalotten und Petersilie fein hacken und mit den Speckwürfeln anbraten. Das Toastbrot würfeln und unterheben. Die Milch zugießen, abkühlen lassen und mit den Eiern und dem Kalbsbrät zu einer Füllung verarbeiten. Die Wachteln füllen, mit dem Netz umwickeln und ca. 15 min bei 180 Grad im Backofen garen.

Für die Sauce: 150 ml Portwein mit zwei gewürfelte Schalotten reduzieren, abpassieren, 500 ml dunklen Geflügelfond aufgießen, weiterreduzieren und mit etwas Speisestärke abbinden und abschmecken mit Salz zu Pfeffer.

Thymian-Polenta für ca. 10 Personen: 1 l Gemüsebrühe, 1 Msp Salz, frisch geschriebene Muskatnuss, 320 g Maisgrieß, 1 El gehackter Thymian, 1 Knoblauchzehe, 50 g geriebenen Parmesan, 40 g Butter, 1 El Butter.

Zubereitung: Die Brühe mit Salz, Muskatnuss, Knoblauch in einem großen Topf aufkochen lassen. Den Maisgrieß in die kochende

Flüssigkeit gießen und gut durchrühren. Das Ganze unter ständigem Rühren etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis der Grieß gequollen ist. Den Topf vom Herd nehmen, den geriebenen Parmesan und die Butter zugeben und gut vermischen. Die Polenta auf ein mit Wasser befeuchtetes Backblech gießen, mit einer Winkelpalette etwa zwei Zentimeter dick verteilen und gut auskühlen lassen. Mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bilden kann. Anschließend mit einem Ausstecher (Durchmesser ca. sechs Zentimeter) Ringe ausstechen oder Rauten schneiden und diese in einer Pfanne mit heißer Butter von beiden Seiten goldbraun braten.

Gemüse (Paprika, Zucchini, Zuckerschoten) in Olivenöl dünsten und mit Oregano bestreuen und als Garnitur servieren.

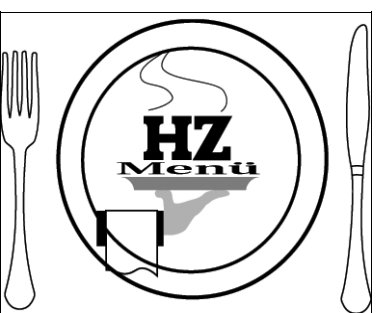
Soufflee von Maronen, Schokolade, weißem Espresso-Schaum und Hagebutten für 8 bis 10 Personen

50 g Mehl, 50 g Butter, 1/4 l Milch, 1 Vanilleschote, 80 g Kuvertüre, 3 El gehackte und geröstete Maronen, 4 Eigelb, 4 Eiweiß, 50 g Zucker.

Mehl und Butter zu einem Teig verkneten. Milch und Vanilleschote aufkochen und darin die Kuvertüre schmelzen. Den Teig dazugeben und abbrennen lassen. Mit Grand Marnier parfümieren, die Maronen die Eiweiße unterheben. Eiweiß mit Zucker zu steifem Schnee schlagen, unter die Masse heben, in feuerfesten Förmchen im Wasserbad im Backofen oder im Dampfgarer 30 min garen.

Espresso-Schaum (10 Portionen): 5 Eigelb, 1 Ei, 1/4 l Milch, 3 Blatt Gelatine, 1 El Espressobohnen, 125 g Zucker.

Milch mit den Espressobohnen aufkochen, passieren und abkühlen lassen. Eigelbe, Ei, Zucker und Espresso-Milch im Wasserbad aufschlagen, die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine dazugeben. Das Soufflee stützen, den Espresso-Schaum darübergeben und mit dem Hagebuttenmark dekorieren.



Osterfrühstück in der Christuskirche

Am Ostermontag, 24. März, um 9.30 Uhr lädt die Auferstehungskirchengemeinde zum Familiengottesdienst mit Osterfrühstück in den Martin-Luther-Saal der Christuskirche ein.

Familiengottesdienst mit neuer Kanzel

Am Ostersonntag um 9.30 Uhr findet im Zinzendorfhaus das Gemeindefrühstück statt. Um 11 Uhr beginnt der Osterfamiliengottesdienst. Ab 12 Uhr ist ein allgemeiner Empfang, bei dem Gelegenheit ist, mit dem Künstlerpaar Helga Kellerer und Ragan Arnold ins Gespräch zu kommen und das Kreuz oder die Kanzel in Augenschein zu nehmen.

Pkw mit Farbe besprüht

In der Nacht von Dienstag auf Mittwoch wurde in einem Hinterhof der Würzburger Straße ein abgestellter Pkw mit Farbe besprüht. Der Schaden beträgt 4000 Euro. Hinweisen auf den oder die Täter erbittet der Polizeiposten Schnaitheim, Tel. 63055.

Vom Heidenheimer Wochenmarkt direkt auf Sendung

SWR 4 Baden-Württemberg und HEIDENHEIMER ZEITUNG nächsten Samstag vor Ort

Do isch d'r Markt, wo d' Schtänd send...“, heißt es im Schwäbischen. Auf dem Heidenheimer Wochenmarkt wird es am Samstag, 29. März, einen zusätzlichen Marktstand geben: vom Schwaben-Radio, zusammen mit der HEIDENHEIMER ZEITUNG. SWR 4 Baden-Württemberg startet hier seine neue Reihe „Markttag im Schwaben-Radio“.

Einmal im Monat stellt sich künftig das Schwaben-Radio-Marktteam Seite an Seite mit Zeitungskollegen samt Marktstand und Übertragungswagen mitten ins Marktgeschehen. Immer auf dem Wochenmarkt, Umschlagplatz von Neuigkeiten, Nachrichten und Geschichten, um mit den Leuten ins Gespräch zu kommen: Was ist Stadt-, Dorf-, Tagesgespräch? Wo drückt der Schuh? Was freut, was ärgert die Menschen? Die Journalisten haben ein offenes Ort für interessante Themen.

Mehrmals geht's vom Wochenmarkt direkt auf Sendung: mit Einblendungen im Schwaben-Radio zwischen 6 und 9

Uhr und zum Marktschluss zwischen 12.30 und 13 Uhr. Und, wer weiß, vielleicht findet die eine oder andere interessante Marktgeschichte den Weg in die Zeitung und ins Radio. Wer einfach mal mit Reporter, Moderator oder Redakteur plaudern will, ist hier auch am richtigen Stand.

Was auf dem Heidenheimer Wochenmarkt gemeinsam mit der HEIDENHEIMER ZEITUNG beginnt, findet in den kommenden Monaten seine Fortsetzung im ganzen Schwaben-Radiosendegebiet. Einmal im Monat, wenn es heißt „Markttag im Schwaben-Radio“.

Übrigens: In Heidenheim wird am nächsten Samstag auch die „Knöpfleswäscherin“ (Gaby Dömel) mit einem Leiterwagen unterwegs sein, um auf den neuen Heim-Lieferservice aufmerksam zu machen. Wer seinen Einkauf direkt nach Hause bringen lassen möchte, kann gegen den „Einführungspreis“ von zwei Euro seine Tasche abgeben. Sie wird noch am selben Nachmittag abgeliefert.



Der Heidenheimer Wochenmarkt: Heute in einer Woche steht er im Mittelpunkt einer gemeinsamen Aktion von SWR 4 und unserer Zeitung.

Foto: Archiv/hz