



Javed (links) ist einer von drei Auszubildenden in der Küche des Waldmüchener BRK-Heims. Deren Chef ist seit 1. Januar Werner Heizler, Ostern ist somit das erste große Fest, bei dem er die Bewohner kulinarisch verwöhnen will. Hier hilft er bei den Essen, die „außer Haus“ gehen. FOTOS: SCHOPLOCHER

Ein ganz besonderer „Luxus“

KULINARIK Das BRK leistet es sich, dass alles frisch gekocht wird. Das passt zu Werner Heizlers Philosophie, die an Ostern voll durchschlägt.

VON PETRA SCHOPLOCHER

WALDMÜNCHEN. Es ist ein völlig anderes Arbeiten, aber eines, das Werner Heizler sichtlich gefällt. Und zwar nach gerade einmal drei Monaten so gut, dass er sich das BRK-Heim als seine letzte berufliche Station vorstellen könnte. Dabei hatte der 55-Jährige diese Stelle zunächst so gar nicht auf dem Schirm.

„Ich hab's in der Zeitung gelesen, aber irgendwie gar nicht als Möglichkeit für mich realisiert“, erinnert sich der Küchenmeister. Ein zufälliges Gespräch, über das er lieber schweigt, setzte dann eine Kettenreaktion von Bewerbung bis Zusage in Gang. Nach dem ersten Monat, der der Akklimatisation und Bestandsaufnahme diente, hat Heizler angefangen, einzelne Stell-schrauben zu drehen. Wobei er deutlich macht, dass sein Vorgänger Daniel Siegl – er wechselte als Pächter ins ATT nach Furth im Wald – den Qualitätsstandard sehr hochgelegt hat.

Keine einzige Tütensuppe

Das kommt Heizler entgegen, ist Qualität doch auch sein Maßstab. Diese beginnt mit dem Einkauf und endet bei der Prämisse, alles selber zu machen. Er ist stolz darauf, dass „ich jetzt 55 Jahre alt bin und noch nie eine Sauce Hollandaise im Paket aufgemacht habe.“ Soßen würden in der BRK-Küche ebenso selbst gekocht wie die Kuchen gebacken. Dies sei mit höheren Personalkosten verbunden, sichere aber eben die Qualität. Heizler ist froh, dass sich das Rote Kreuz diesen „Luxus“ leistet.

Als er das erste Mal das Lager inspiziert hat, war er auch dort positiv überrascht. „Nicht eine Tütensuppe“ habe er gefunden. In Sachen Einkauf habe er manches verändert – wobei die Prämisse „saisonal und regional“ nach wie vor gelte. An die Dimensionen, die die eines „normalen“ Restaurants deut-



Lammkeule (im Bild), an den anderen Festtagen Sauerbraten, Schweinemedallions und Hirschragout, hat Werner Heizler ausgesucht.

LAMMKEULE MIT THYMIANSAUCE FÜR ACHT

Für acht Personen: Lammkeule, etwa 1,8 Kilo, Röstgemüse (Sellerie-, Karotten- und Zwiebelwürfel), 1 Essl. Tomatenmark, Thymian, Rosmarin, Knoblauchzehen, Lammgewürz, 0,8 Liter Lammjus – Ratatouille-Gemüse: Je 400 Gramm Zucchini, Aubergine, Paprika, Olivenöl, Ursalz, Basilikumblätter, 0,2 ltr. passierte Tomaten – Gratin-Kartoffeln: 1,6 Kilo festkochende Kartoffeln, 80 gr. Zwiebelwürfel, 2 Knoblauchzehen fein gehackt, 0,4 Liter Sahne, 150 gr. Geriebener Käse

Zubereitung: Die Lammkeule mit Öl, Knoblauch und Kräutern am Vortag marinieren. Die Keule würzen, anbraten. Gemüse kurz mit anrösten lassen, mit Tomatenmark tomatisieren, ablöschen mit etwas Rotwein, mit Lammfond auffüllen. Zu dem Bratenansatz Thymian, Rosmarin, Lorbeerblätter, Pfefferkörner und einige zerdrückte Knoblauchzehen geben, das

Ganze im Ofen bei 150 Grad schmoren lassen. Werner Heizler empfiehlt, die Keule medium zu schmoren, was eine Kerntemperatur von 58 Grad bedeutet. Nach Erreichen der gewünschten Garstufe Fleisch aus dem Schmorfond nehmen und Sauce abpassieren und auf die gewünschte Konsistenz einkochen lassen, mit Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken. Tipp: Vor dem Anrichten einige Tomatenwürfel zur Sauce geben.

Ratatouille: Zutaten anbraten, mit mediterranem Ursalz, Knoblauch würzen. Passierte Tomaten und geschnittenes Basilikum zugeben. Gratin: geschälte Kartoffeln in Scheiben schneiden. Zwiebeln mit Knoblauch anschwitzen, mit Sahne aufkochen lassen. Kartoffeln zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Alles in eine feuerfeste Form geben, mit dem Käse bestreuen und im Backofen bei 160 Grad bissfest garen.

lich übersteigen, habe er sich trotz seiner langjährigen Erfahrungen auch im Catering erst gewöhnen müssen. 250 Liter Milch pro Woche ist so eine Zahl, die gut als Gradmesser taugt.

Eine Umstellung waren die noch höher als ohnehin schon hohen Vorsichtsmaßnahmen. Eier, die nicht sterilisiert sind, werden nicht verarbeitet,

erklärt Heizler. Schließlich seien die Bewohner älter und oftmals kränker. Zwei Rückstellproben von jedem Gericht geben nicht zuletzt auch den Köchen selbst Sicherheit, falls mal was sein sollte. „Das wäre natürlich der Super-GAU“, macht der Küchenleiter unmissverständlich klar.

Neben den 110 Frauen und Män-

nern im Heim, die mit Frühstück, Mittagessen (an Wochentagen stehen drei, an Feiertagen zwei zur Auswahl) und Abendbrot versorgt werden, profitieren die Montessori-Schule Schönthal, die Förderstätte der Barmherzigen Brüder, Kindertagesstätten und Pflegedienste von den Kochkünsten der BRK-ler. „Wenn das Essen für die Abholung fertiggemacht werden muss, ist der einzige Moment, der stressig sein kann“, erzählt Heizler amüsiert. Kein Vergleich zum Druck in einer der (Gourmet)Restaurantküchen, die der 55-Jährige kennengelernt hat.

Es ist vor allem die Planbarkeit, die Heizler gut bekommt. „In einem Restaurant geht die Tür auf und von einer zur anderen Minute ist alles anders“, vergleicht er. Ist schönes Wetter, komme womöglich keiner, auf Stand-by müsste aber Personal wie Ware sein.

„Hier liegt nichts länger als einen Tag“, weist der Küchenchef auf einen weiteren „Trumpf“ hin. Das Fleisch würde zudem über Nacht schonend gegart, „das schmeckt man.“ Und: Es erleichtert die Arbeit.

„Wir kochen sehr, sehr gut“, ist der neue Küchenchef überzeugt – und weiß es auch. Vergangenen Freitag erst kam nur eine einzige Portion Fisch zurück. Und die Kleinen der Kindertagesstätte, die das Mittagessen von ihm und seinem zehnköpfigen Team beziehen, „lieben unser Essen“. Zumindest hatte das die Leiterin per Mail mitgeteilt. „Man schmeckt eben einen frischen Reiberdatschi“, kommentiert der leidenschaftliche Koch dies ziemlich lapidar. Gefreut hat er sich natürlich sehr.

Wiederholung, oder auch nicht

Alle zwölf Wochen „wiederholt“ sich der Speiseplan, wobei das „eigentlich nicht ganz stimmt“. Denn stets würden die Gerichte der Jahreszeit angepasst. Ganz aktuell gibt es den ersten Bärlauch – schon schmeckt „es“ anders.

Mit geänderten Öffnungszeiten läuft sein Restaurant „MundArt“ in Cham weiter, ebenso die Kochschule und das Catering, das die Heizlers für bis zu 1000 Personen anbieten. Genug Alternativen, falls es doch mal ein Stress-„Kick“ oder eine Reminiszenz an alte Zeiten sein darf.