

Bruchsaler Kulinarium – Der Börek, Schnecken, Fleisch und Lachs vereint

## „Wir kochen Europa!“

Von KURIER-Redakteurin  
Sonja Zeh

**Bruchsal.** Der Börek aus der **Türkei**, ein Teigrollchen mit Schafskäse gefüllt, touchiert unter der Salatgrenze friedlich das Zucchini-küchle mit Zaziki aus **Griechenland**. Währenddessen kriecht das Schneckenragout auf das herzhaft **französische** Baguette. Zur Runde gesellt sich der Graved Lachs mit seiner zarten Note aus **Finnland** und kitzelt zusammen mit dem herzhaften Rinder-Carpaccio aus **Italien** den Gaumen (siehe rundes Foto). Dann fließt das **russische** Boeuf Stroganoff mit seiner Würze über ins knusprige Rösti aus der **Schweiz**. Inzwischen ist im hitzigen Ambiente der **deutsche** Käsekuchen im Glas fast über sich hinausgewachsen, bis ihm dann eine kühle Rote Grütze übergestülpt wird und er auf den Boden der Tatsachen zusammenschrumpft. Und all dies zusammen ergibt einen unvergesslichen Geschmacksgipfel mit einem gemeinsamen Urteil der Testesser: „So schmeckt Europa!“

Beim Thema Europa seien ihm 1000 Sachen durch den Kopf gegangen, die man zu einem mehrgängigen Europa-Menü verbinden kann, erläutert Heribert Schmitt vom gleichnamigen Bruchsaler Partyservice eingangs eines langen kulinarischen Nationen-Gipfels. Auf jeden Fall verspricht er den sieben Teilnehmern seines Kulinariums „eine sehr gehaltvolle Geschichte“. Keine Unerfahrenen stehen mit dem Chef de Cuisine in

seinem kulinarischen Tempel am Herd. Sie sei schon zum zweiten Mal bei einem Kulinarium dabei, erzählt Christina aus Leopoldshafen: „Wir essen einfach gern,“ lacht sie und ergänzt: „Es ist einfach schön hier und eine nette Atmosphäre.“ Mitgebracht hat sie ihren Bruder Tobias und auch Mutter Liesel, die zum 80. Geburtstag ein-



Gutschein für dieses Kulinarium geschenkt bekommen hatte.

Am großen Arbeitstisch hat Heribert Schmitt bereits in diversen Töpfen und Tiegelchen alle Zutaten vorbereitet: Gehackter Knoblauch, Salat, Gemüse, abgekochte Kartoffeln, Pilze, Fleisch, Fisch. Denn schnippeln brauchen seine „Koch-Lehrlinge“ bei ihm nicht. „Des kommt do jetzt alles nei“, gibt er erste Anweisungen und ein Team macht sich am großen Kochtopf zu schaffen, um den Borschtsch anzusetzen. Gleichzeitig gibt es auch noch für eine Person eine vegetarische Version dieses **ungarischen** Gerichts. Heribert

Schmitt beordert zwei Personen, um die nächsten Zutaten in das Gemenge zu geben und leitet bereits zum nächsten Gericht über: „Ihr macht jetzt das Börek“, sagt er zu den Leopoldshafenern, die Unterstützung von einer Mutter und deren Tochter aus Östringen erhalten. Es wird hier schon klar – das alles kocht man typischerweise nicht im eigenen Haushalt. Dementprechend agiert man etwas unsicher. So passiert der Mutter aus Östringen ein Missgeschick beim Rollen der Börekmasse in den dünnen Teig. Der reißt nämlich leicht. Beim zweiten Anlauf klappt das aber viel besser.

Schon ein „alter Hase“ beim Koch-Event „Kulinarium“, mit dem Heribert Schmitt seit fast 30 Jahren überregional Kochbegeisterte anlockt, ist Werner aus Hambrücken. Wie selbstverständlich bedient er sich des powervollen, überdimensionalen Rührstabs und kennt viele Handgriffe in der Küche aus dem Effeff. „Ich koche daheim und auch gerne für Gäste“, bekundet er. Inzwischen habe er schon eine ordentliche Rezeptsammlung und lerne immer wieder Neues vom Chefkoch Heribert. Dem macht es zusehends Spaß, seine Schützlinge in die Geheimnisse der Kochkunst einzuweihen.

Für Heribert Schmitt bedeutet das Kulinarium einen Ausgleich zum Geschäftsalltag. Hier könne er Neues ausprobieren. „Das entspannt mich“, versichert er. Und seinen Kochlehrlingen will er vermitteln: „Mit den Augen stehen,



Mit dem Meister der Kochkünste, Heribert Schmitt, zauberten die Teilnehmer des jüngsten Kulinariums ein Europa-Menü. Fotos: jazz

ein paar Tipps mitnehmen und daheim nachkochen.“

Schmitt kocht im Alltag für Events von Firmen und Privatpersonen, ist mit seinem Partyservice überregional gefragt, und seine Dienste sind nicht zuletzt auch im benachbarten Elsass sehr begehrt. Doch Europa zentriert sich jetzt in der Wirkstätte in Bruchsal. Das Europa-Mahl nimmt immer mehr Formen an. Die

Handgriffe gehen ineinander über. Und der Chef spart auch nicht mit Lob. „Die Rösti,“ schwärmt er, „sehen aus wie gemalt.“ Da ist mehr als eine Stunde Kocharbeit schon verstrichen, und die Laune steigt. Man duzt sich unter Köchen. Und: Das Thema „Klassiker der europäischen Küche“ animiert auch zum Austausch politischer Gedanken, während man sich für die nächsten

Gerichte ans Werk macht. „Wir kochen Europa“, lacht Christina und hat auch gleich einen Tipp parat für die europäischen Politiker: „Die sollten sich alle mal an einen Tisch setzen und zusammen essen.“ Denn dann würde sich zeigen, was auch am Ende dieser vierstündige Kochabend hervorbringt: siehe den Anfang dieses Artikels. Zusammengefasst: eine harmonische

Geschmacksverbindung verschiedener nationaler Aromen. Und: So schmeckt Europa. „Super lecker“, wie Christina aus Leopoldshafen findet.

Jeden Monat bietet Heribert Schmitt ein Kulinarium zu einem bestimmten Thema an.

Infos: [www.schmitt-partyservice.de](http://www.schmitt-partyservice.de), Telefon: (0 72 51) 8 11 11.