

Kochschule feiert Online-Küchenparty

Gemeinsam kochen, aber Jeder in der eigenen Küche – Die Kochschule von Rainer und Karola Jöckle geht neue Wege

VON MATTHIAS DREISIGACKER

BELLHEIM. „Habt Ihr Lust auf Bruce Springsteen?“, ruft der Musiker Oliver Humbert alias Jock hinein in den Küchendunst. Dass diejenigen, die er anspricht, körperlich gar nicht anwesend sind, ist in diesen Zeiten ja längst normal geworden. So auch bei der ersten offiziellen Küchenparty der Kochschule 1A, auf der bei richtig guter Mucke per Live-Stream gemeinsam gekocht wird.

Am Tag zuvor haben sich die rund 60 Freunde von selbst gezaubertem, gutem Essen in der Hauptstraße persönlich ihre Genusspakete mit nahezu allen Zutaten abgeholt. Eigentlich laden Karola und Rainer Jöckle zu ihren Kochkursen ja direkt zu sich ein. Aber eben nicht jetzt. Also haben sich die Beiden in den vergangenen Wochen etwas einfallen lassen, um sowohl ihr Geschäftsmodell als auch die Kochlust ihrer Kundschaft einigermaßen zu retten. So manche Firma habe mit Streaming-Kochkursen die obligatorische Weihnachtsveranstaltung retten können. Sogar international sei es zugegangen, als eine Firma Mitarbeiter aus Bulgarien zuschalten ließ. „Aber es hat funktioniert“, freut sich Rainer Jöckle.

Heute Abend findet die digitale

Küchenparty zum ersten Mal mit normalem Publikum statt. Das ganz Besondere ist hierbei, dass auch gute Live-Musik zu hören ist. In einer Raumecke haben Jock, Julian Fiege und Christian Herzberger auf Hockern Platz genommen. Alle drei sind ganz feine und wunderbare Musiker aus der Region. Und nicht die ersten an diesem Ort. Prominente wie Max Giesinger, Gregor Meyle oder Cassandra Steen haben die Bude schon vollgemacht. „Es war immer schön und wird so schnell wohl nicht mehr stattfinden können“, bedauert Karola Jöckle.

Da sie darauf achten, dass nicht so viele Leute vor der Kamera sind, arbeitet sie ihrem Mann in diesem Format nur zu. Überhaupt ist alles corona-gerecht, selbst die Tür zur Straße ist dauerhaft halboffen und immer wieder wird richtig durchgelüftet. Ansonsten sind nur noch Tochter Melissa sowie Techniker und Kameramann Patrick Burgard anwesend. Der für das flüssige Gold zuständige Winzer Michael Gnägy vom Weingut Nauerth-Gnägy ist aus Schweigern-Rechtenbach online zugeschaltet.

Melissa sitzt derweil vor zwei Bildschirmen, macht die Bildregie und betreut den Chat. „Die Tonspur clippt ein bisschen, ansonsten alles gut geil“, schreibt einer. Patrick küm-



Rainer Jöckle kocht und Kameramann Patrick Burgard bringt ihn auf die Bildschirme der Teilnehmer.

FOTO: VAN

mert sich sofort darum. Auch kann sie ihrem Vater sofort mitteilen, wenn mal der eine oder andere nicht mitgekommen ist. Überhaupt sind die Einblicke spannend, wenn Teilnehmer ihre Kameras eingeschaltet haben.

Das Menü ist jedenfalls Klasse: Scampis mit Kräuter-Kirschtomaten und Spaghettinos, Saltimbocca vom

Weidekalb mit luftgetrocknetem Schinken und Salbei gebraten dazu Limettensauce, gefüllter Champignon und Kartoffelgnocchi. Und zum Dessert gibt es im Orangensud karamellisierte Crêpes. „Die Kirschtomaten halbieren, das ist kein Hexenwerk“, gibt Rainer Jöckle beruhigend vor. Doch selbst das klappt nicht an jedem Herd und so folgt kurz darauf

die erste Rückfrage, ob es ein Problem sei, wenn die Tomaten geviertelt statt halbiert seien. „Nein“, deeskalisiert Jöckle die schiere Panik, „mediterranes Essen lebt nicht nur von der Optik, sondern mehr vom Geschmack“. „Den Saltimbocca von beiden Seiten braun anbraten, aber bitte auf die Hitze achten. Die Butter darf braun werden, aber nach Braun kommt eben Schwarz“, werden die Köche gewarnt. Jöckle nimmt alle mit, gibt einen Tipp nach dem anderen und lässt niemanden zurück. Die Kommunikation mit Melissa läuft über Flüstern und Handzeichen und sorgt für einen professionellen Ablauf: „Melli, bevor die Mucke kommt, muss ich nochmal etwas sagen, ich habe etwas vergessen.“

Und während sich die Mitköche den einzelnen Gängen genießend widmen, werden sie von dem Trio unterhalten. Die Reaktionen der Fans sind eindeutig. Mal wird Geiger Herzberger als „abartig“ gut gelobt, dann aber auch Jocks Frisur: „Geile Frisur Jock, können nur große Männer so tragen.“ Der so Umschmelchelte revanchiert sich live mit dem Wunsch für eine „besonders guten Rutsch in's neue Jahr!“. Rund vier Stunden werden Gaumen und Sinne der Menschen verwöhnt. Es ist ein schöner Abschluss eines nicht immer schönen Jahres.