

## Rossini-Arie als musikalische Beilage zum Rinderfilet

Drei Klassen der Berufsbildenden Schule Technik II verwöhnen 40 Gäste mit einer „Kulinarischen Opernreise“ in fünf Gängen

VON UNSEREM REDAKTEUR  
ANDREAS LANG

► Dass die Adresse „Berufsbildende Schule (BBS) Technik II“ in der Franz-Zang-Straße für einen Gaumen-, Ohren- und Augenschmaus zugleich stehen würde, hielt wohl kaum einer für möglich, der nicht das Glück hatte, eine der wenigen Karten für die „Kulinarische Opernreise“ dort zu erhalten. Die 40 Gäste, die am Samstagabend im schmuck herausgeputzten „Restaurant“ im vierten Stock Platz nehmen konnten, wurden fast fünf Stunden lang verwöhnt – mit sechs erlesenen Gängen, einer korrespondierenden musikalischen Einstimmung mit bekannten Opernmelodien und einen teilweise atemberaubenden Panoramablick über Ludwigshafen.

Möglich gemacht haben den genussreichen Abend 14 Schüler der Abschluss-Kochklasse von Lehrer Dietmar Scherer, denen der Küchenchef und der Chef-Pâtissier des Altripper Hotels Darstein hilfreich zur Seite standen, im Service assistierten dem Team acht Schüler aus BBS-Hotel- und Restaurantfachklassen, die dank Leihgaben des Mannheimer Nationaltheaters in Trachten auflichten, die sich an den Epochen orientierten, in denen die Komponisten



Die von Dietmar Scherer (links) unterrichteten Nachwuchsköche sorgten für Hochgenüsse satt. — FOTO: KUNZ

ihre Opern zu Papier gebracht hatten.

Kulinarisch blieb bei den Gästen an den mit apricotfarbenen Leinen eingedeckten Tischen und Schulstühlen kein Wunsch offen. Vom Amuse Bouche, Zander in Glasmudeln auf einem Mango-Chutney über den Seeteufel

Traviata bis hin zum Rinderfilet Rossini, mit Gänseleber und Trüffel dekoriert, folgte ein freudiger Blick auf den Teller nach dem anderen. Gekrönt wurde diese Parade sinnlicher Genüsse mit einer hausgemachten Dessert-Variation „Zauberflöte“, inklusive ei-

nes diesem Musikinstrument nachempfundenen Waffelröllchen und auf den Teller gezeichneter Schokoladen-Partitur und Notenschlüssel.

Vor eine größere Herausforderung wurden die Gäste allenfalls beim Käsegang gestellt – zu dem eine Pflzer

Beerenauslese und nicht der hergebrachte Rotwein eingeweiht wurde: Die Teighülle, in die der Käse eingeschlossen war, war ziemlich knusprig und widerstand hartnäckig vielen Versuchen, sie zu zerteilen.

Davon abgesehen, hielt der Abend im „Restaurant“ mehr als er versprach. Spätestens, nachdem beim Rhabarber-Ingwer-Sorbet die Jalousien gelüftet wurden und den Blick frei gaben auf einen imposanten und glutroten Sonnenuntergang jenseits der Bliess, die sich vom vierten Stock aus wie ein grünes Meer vor den Augen der Operngäste ausbreitete. „So schön kann Ludwigshafen sein“, entfuhr es einem.

Seine Liebe zur Oper habe den Impuls für das Experiment gegeben, erklärte Scherer. Nach dem „Wiener Kaffeehaus“ in Altrip und einem „Pfälzer Abend in Nizza“ sprudelt der Lehrer vor weiteren kulinarisch-kulturellen Ideen. Aktuell schweben ihm „Vier Jahreszeiten“ mit Menüs an vier verschiedenen Orten vor.

Zunächst hat er sich aber herzlich von seinen angehenden Köchen verabschiedet, die Ende des Monats ihre Abschlussprüfungen vor sich haben. „Das Vertrauen, das ich in die Schüler gesetzt habe, hat sich gelohnt“, befand der Lehrer geföhrt. – und bekam mit viel Applaus Recht.