



Zwei Bürgermeister als Testesser: Angelika Ziegler servierte Wolfgang Weigert und Bernd Kellermann ihr Lieblingsgericht.

Fotos: Tino Lex

SCHULHAUPT: Diese erste Seite
malen für die
Kochkünstlerin
Dagmar
und die
Kochkünstler
Dagmar

Nachwuchsköchin

schwärmt für Maultauschen. Im Posthotel Donaustauf kochte Angelika Ziegler ihr Rezept für die MZ.

VON FELIX JUNG, MZ

DONAUSTAUF. Bis heute nennen Menschen aus jenem Teil Deutschlands, in dem man dem Werbeslogan nach alles kann außer Hochdeutsch, ihre zumeist mit Fleisch gefüllten Teigtaschen liebevoll „Herrgottscheißerle“. Zur Entstehung dieses Gerichts gibt es verschiedene Legenden. Eine besagt, dass auf diese Weise die Zisterziensermönche des Klosters Maulbronn (daher auch der Name Maultausche) in der Fastenzeit das Fleisch vor dem lieben Herrgott verstecken wollten, was im Volksmund zu diesem liebevollen Beinamen führte.

Diese Spezialität der schwäbischen Küche – andernorts wie hier im Freistaat – eher als Maultauschen bekannt – liebt Deutschlands beste Nachwuchsköchin, die im Forsters Posthotel in Donaustauf gelernt hat und jetzt im „Weltenburger am Dom“ als Entremetier (Beilagenchefin) in der Küche zaubert, heiß und innig. „Die könnte ich Tag und Nacht essen – und in allen Variationen“, sagt Angelika Ziegler mit einem derartig charmannten Lächeln auf dem Lippen, das man selbst sofort Lust auf diese Teufelsleckerei bekommen könnte.

Schwerer Weg in den Kochhimmel

Nun, die MZ hat bei der preisgekrönten Jugendmeisterin nachgebohrt, ob sie nicht ihr ganz persönliches Lieblingsrezept verrät und anschließend aufischt. Natürlich wollte die 23-jährige die MZ-Leser nicht enttäuschen und hat kurzerhand trotz knapp bemessener Zeit zugesagt, auch wenn die Nachwuchsköchin einen äußerst steilen Weg beschreitet, womöglich sogar in Richtung Kochhimmel, der so gar nichts mit der schon inszenierten Glitzerwelt der Fernsehköche zu tun

ein kleines, aber feines Gericht: gebrauchene Wildmaultaschen auf Rosenkohl-püree mit eingelegten Cranberries – Wild gerade deshalb, weil es ideal zur kalten Jahreszeit passt.

Kreiert wird das Gericht in der Großküche im Posthotel zu Donaustauf. Reinhold Forster und seine Frau

Monika empfangen ihren ehemaligen Schützling noch einmal an dem Ort, wo die Erfolgsgeschichte begann. Sie freuen sich, dass die 23-jährige ihr Lieblingschmanker gerade hier der Öffentlichkeit vorstellt.

Der Ausbildungsbetrieb in der Marktgemeinde stellt übrigens zum zweiten Mal nach 2003 den bundes-

gome. „Dies ist n unserer Region einmalig“, stellte Alexander Schuster, Vorsitzender des Berufsfachverbands Club der Köche Ratisbona, damals, als die gebürtige Kempfenerin bei einer kleinen Feierstunde ihre Goldmedaille präsentierte (die MZ berichtete), fest.

Nationalhymne erklingt

Alles ist bereits vorbereitet, die Handgriffe sitzen, es geht so schnell voran, dass der Reporter staunt. Er hätte es eigentlich besser wissen müssen. Rückblick: Es ist November 2013. Blitzlichtgewitter erhellte den Saal. 48 junge Nachwuchsköche, Restaurant- und Hotelfachleute, darunter Angelika

tunde des Steigenberger Grandhotels auf dem Petersberg, dort wo früher zu Bonner Regierungszeiten Staatsgäste empfangen wurden, hinunter.

Das Fachpublikum applaudiert, die Nationalhymne erklingt. Es ist der Morgen nach den Bundesjugendmeisterschaften des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbands. Hinter ihr liegen zwei harte Wettkampftage. Mit sechs einhalb Stunden war nicht nur die Zeit äußerst knapp, auch der Warenkorb war bis zum Vortrag des großen Kochens unbekannt. So musste die 23-jährige bei der theoretischen Prüfung nicht nur ihr Wissen in Warenkunde, Hygienevorschriften, Betriebs-

SECHS SCHRITTE ZUM GENUSS



Teig und Füllung: 300 g Mehl, zwei Eier, 10 ml Öl und 10 ml Wasser, alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Füllung: 250 g Wildhackfleisch, gewürfelte halbe Zwiebel mit 70 g Speck auslassen; zwei Eier, 200 g Spinat (blanchiert und ausgedrückt), 50 g Semmelbrösel; alles vermengen.



Zubereitung: Den Teig ca. einen Millimeter dünn ausrollen. Teig füllen, Maultaschen formen, in kochendes Salzwasser geben und ca. 8 Minuten lang ziehen lassen (je nach Größe; auf jeden Fall darauf achten, dass die Füllung durch ist), in Butter mit Aromaten (frischer Thymian) anbraten.



Rosenkohl-püree: Den gewürfelten Rosenkohl im Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken, damit die Farbe er-



Abschmecken: Angelika Ziegler empfiehlt, die Füllung unbedingt zu probieren, allerdings nicht roh, sondern kurz im kochenden Wasser gegart. Salz und Pfeffer bei der Füllung nicht vergessen. Der Teig muss zwar dünn sein, aber nicht zu dünn, sonst besteht die Gefahr, dass er reißt.



Aromatisieren: 7 bis 8 Minuten weiter köcheln lassen, bis die Cranberries weich sind; 2 cl Grand Marnier zum aromatisieren.

DER AUSBILDUNGSBETRIEB



Monika und Reinhold Forster (hier mit Gerhard Semmler, Geschäftsführer der Vertriebsgesellschaft von Thurn und Taxis) stammen beide aus gastronomischen Betrieben. 1993 kauften sie das mittelalterliche Anwesen in Donaustauf. Es entstand ein Vier-Sterne-Hotel. 2012 wurde das geschichtsträchtige Posthotel im großen Stil erneuert umgebaut. Es entstand ein 10 500 Quadratmeter großer Anbau. Die fünf Brauereien Auerbräu, Hacker-Pschorr, Hopt Weißbierbrauerei, Paulaner und Thurn und Taxis verließen 2013 den „Stern der Gastlichkeit“ an den Betrieb in Donaustauf.



Erst Architektur, jetzt Kochstudium

Während dessen geht es bei der Kochvorführung in Donaustauf entspannt zu. Beim Teigausrollen erzählt Angelika Ziegler beispielsweise von ihrem Zuhause. Hier ist der Chefkoch ihre Mutter. Besonderes, wenn es Käse spätzle gebe, könne sie keinesfalls widerstehen, stellt die gertenschlanke 23-jährige fest. Sie stammt aus einer Gemüsegärtnerei, die bereits in der vierten Generation existiert.

Für eine Karriere als Köchin hat sie sich „erst spät mit 21 Jahren“ entschieden. Eigentlich kam sie zum Studieren nach Regensburg. „Architektur, das war so gar nicht meine Welt“, erklärt sie. Und weil sie neben Schule und Studium bereits Service-Luft in der Gaströ-Welt schnupperte und sie Spaß