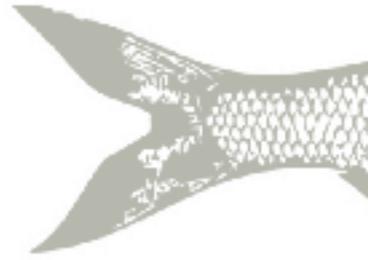


CookING



Der Stör war nicht zu schwör – wenn Ingenieure kochen



Stefan Palkoska ist Diplom-Ingenieur für Maschinenbau und hat als Manager und Effizienzcoach gearbeitet – mit Projektmanagement kennt er sich also aus. Außerdem hat er ein Faible für gutes Essen und guten Wein. Als Hobbykoch stellte er fest, dass in vielen Rezepten kreative Ideen stecken, diese aber nicht strukturiert dargestellt werden. Stefan Palkoska hat Abhilfe geschaffen: Dass Ingenieuren auch am Herd nichts zu schwer sein muss, beweist er mit seinem Buch „Kochen für Ingenieure“.
Aufgezeichnet von *Franziska Andri*

„Was man lernen muss, um es zu tun, das lernt man, indem man es tut“, sagte einst Aristoteles. So oder so ähnlich war es bei mir mit der Freude am Kochen. Ich habe sie dadurch entdeckt, dass ich einfach Dinge in der Küche ausprobiert habe. Oder ich habe anderen beim Kochen genau zugeschaut und mir Tipps und Rezepte gemerkt. Immer öfter habe ich mir dann auch Rezepte aus Büchern oder dem Internet zum Nachkochen herausgesucht. Das erwies sich aber als nicht so einfach wie erwartet. Ehrlich gesagt, es war jedes Mal eine Katastrophe. Ich bin schier daran verzweifelt, wie schwierig es für mich war, die Rezepte umzusetzen. Als Ingenieur bin ich es gewohnt, mit präzisen Plänen zu arbeiten – die Kochrezepte erschienen mir dagegen ungenau und unübersichtlich. Dutzende Male musste ich mir die Texte beim Kochen durchlesen. Was kommt als Nächstes? Wo bin ich gerade? Wie viel noch mal? Wo stand das denn jetzt wieder? Was für ein Frust!

„Kann man das nicht einfacher machen?“ fragte ich mich deshalb nach ein paar misslungenen Kochversuchen. Zu dieser Zeit war ich als Effizienzcoach bei BMW tätig. Dort half ich Managern dabei, ihren Bereich besser zu organisieren und zu leiten. Eine Technik, die ich gerne in Workshops einsetzte, war die grafische Darstellung von Prozessabläufen. Deshalb schnappte ich mir beim Kochen einen Post-it-Zettel und malte das Wesentliche des Rezeptes auf: Zutaten, Tätigkeiten, Zeitachse, fertig! Und damit ging es plötzlich so einfach. Es ist eben nicht so, dass Ingenieure per se nicht kochen können. Das Problem ist vielmehr, dass die Sprache, die Kochbücher verwenden, nicht ingenieurgerecht ist. Ein Kochbuch, das Ingenieuren entsprochen hätte, konnte ich in keiner Buchhandlung finden. Aus der Idee mit dem Post-it ist dann

schließlich mein Kochbuch „Kochen für Ingenieure“ entstanden. Es nutzt grafische Elemente, eine Zeitleiste und reduziert den Text auf das Notwendigste. Letztendlich sind die Rezepte als Projektplan dargestellt. So passen Kochen und Ingenieure ideal zusammen, nämlich nach der Gleichung: Kochen = Prozess = Projekt. Und mit Projekten kennen sich Ingenieure wahrlich aus. Durch die grafische Darstellung der Rezepte habe ich eine zusätzliche Dimension gewonnen, die vor allem parallele Tätigkeiten wirklich erleichtert.

Mit dem Gefühl, dass ein prominenter Koch als Unterstützung gut ist, vereinbarte ich bei der Vorbereitung zu meinem Buch ein Treffen mit Alfons Schuhbeck. Als ich ihm meine Idee vorstellte, merkte ich schnell: Wir sprechen nicht dieselbe Sprache. Während Alfons Schuhbeck von Leidenschaft und Kreativität beim Kochen sprach, redete ich von einfach dargestellten Abläufen und der Wiederholbarkeit der Kochergebnisse. Zwei völlig verschiedene Welten! So konnte ich den Sternekoch, für den Kochen viel mit Gefühl und Inspiration zu tun hat, zwar nicht für meine Idee begeistern. Aber ich konnte sehr nützliche Hinweise aus dem Treffen mitnehmen:





Ursprünglich hatte ich beispielsweise geplant, exakte Mengenbeschreibungen wie 4 Gramm Salz zu verwenden. Ich musste aber einsehen, dass diese Genauigkeit Augenwischerei ist. Der jeweilige Geschmack und die unterschiedliche Qualität der Zutaten erfordern es, die exakten Mengen von Fall zu Fall anzupassen. Also gibt es auch in meinem Kochbuch die üblichen, eher ungenauen Angaben wie „ein Teelöffel Salz“ – und jeder Koch kann selbst entscheiden, ob es ein gestrichener oder ein gehäufter Löffel sein soll.

Was können nun Ingenieure von der Spezies Koch lernen? Ich denke, einiges. Köche müssen auf ihre Zutaten eingehen und viel improvisieren, gerade wenn sie Ideen verwirklichen und neue Rezepte entwickeln. Nicht jedes Stück Fleisch ist gleich, und auch Gemüse kann in seiner Qualität recht unterschiedlich sein. Dass beim Kochen Flexibilität gefordert ist, sieht man auch schon beim simplen Eierkochen: Je höher der Druck, desto höher ist auch die Siedetemperatur. Das ist natürlich super beim Schnellkochtopf, heißt aber im Umkehrschluss auch: je niedriger der Druck, desto niedriger die Siedetemperatur. Was bedeutet das in der Praxis? In Meereshöhe beträgt die Siedetemperatur 100°C. Auf einer Alpenhütte auf einer Höhe von 1800 Meter liegt die Siedetemperatur nur noch bei 94°C. Wer sein Frühstücksei dort auch vier Minuten kocht, wird es wohl trinken müssen. Ein Koch muss in der jeweiligen Situation flexibel reagieren und improvisieren können. Die optimale Arbeitsvorbereitung ist ebenso Voraussetzung für ein gelungenes Menü. Gute Köche verbinden Planung und Spontaneität – und da können sich Ingenieure noch einiges abschauen.

Website zum Buch mit Bestellmöglichkeit:
www.kochenfueringenieure.de



Kaiserschmarren

Stärke für 4 Personen

4 Stück	Eier
125 g	Mehl
250 ml	Milch
40 g	Zucker
1 Stück	Vanillebohne
40 g	Butter
1 TL	Salz
50 g	Speisen
1 TL	abgeriebene Zitronenschale
20 g	Puderzucker

Planze
Butter bei mittlerer Hitze braten werden lassen.

Schüssel
Eier, Zucker, Mehl, Vanillebohne, Zitronenschale, Speisessalz mit dem Mixer vermischen.

Schüssel
Butter und Salz mit dem Mixer zu Schaum schlagen. Sobald der Erbschnee schaumig wird Zucker langsam einstreuen und den Erbschnee aufsteigen lassen.

Eier trennen (Eiweiß/Eigel)

Eierchen vorsichtig unterheben.

In die Pfanne braten und in kleine mundgerechte Stücke zerhacken.

Auf Teller servieren und mit Puderzucker bestreuen.

Vorspeise

- Chicorée mit Hüttenkäse
- Garnelensuppe
- Zucchini mit Parmesan und Pinienkernen
- Speckpfäuten auf Rosmarinpfählen
- Salat mit Hähnchen und Cashewkernen
- Garnelen mit Knoblauch
- Champignonuppe
- Karottensoufflé

Hauptgang

- Austern mit Tomaten Vinaigrette
- Thunfischsteak mit Sesam
- Muscheln in Weißwein
- Lachs auf Reis
- Pizza provenzale
- Lammsteak im Speckmantel
- Lammkoteletts mit Thymian und Spargel
- Kaninchenbraten
- Kaninchen mit Pfäuten und Speck
- Steak Florentina mit Rosmarinkartoffeln
- Coq au Vin
- Schweinefleisch mexikanisch
- Rinderfilet à la Laguide

Dessert

- Bourbon-Vanilleiscreme mit Sorbeto
- Kaiserschmarren
- Pflaumensoufflé mit Cognac
- Moraxijamouise
- Mousse au Chocolat
- Bayerische Creme mit Himbeermark

Details zu den Weineempfehlungen

Ausschnitt aus dem Buch „Kochen für Ingenieure“