

Neu-Ulmer Zeitung

[Startseite](#) › [Lokales \(Neu-Ulm\)](#) › Valmadrera und Weißenhorn: Freundschaft geht durch den Magen

[WEISSENHORN](#)

30.09.2018

Valmadrera und Weißenhorn: Freundschaft geht durch den Magen



Nachwuchsköche von der Berufsschule in Valmadrera nahmen in der städtischen Realschule Weißenhorn 70 Gäste auf einen kulinarischen Ausflug nach „bella Italia“ mit.

Bild: Andreas Brücken

Berufsschüler aus der italienischen Partnerstadt Valmadrera kochen in Weißenhorn. Um die 70 Gäste kommen in den Genuss eines besonderen Vier-Gänge-Menüs.

VON ANDREAS BRÜCKEN

Wenn Claus Salzmann von der italienischen Partnerstadt Valmadrera spricht, dann leuchten seine Augen. Baden, Wandern oder Klettern sei in der Kleinstadt am Comer See möglich, erklärt der Mitorganisator der Städteverbindung zwischen Valmadrera und [Weißenhorn](#): „Das klare Wasser und reizvolle Berge sind wunderbar.“

Doch nicht nur die vielen Freizeitmöglichkeiten und die schöne Landschaft der Lombardei haben es Salzmann angetan. Schließlich seien in den vergangenen zwei Jahren aus Partnern Freunde geworden, wie er sagt.

Liebe geht ja bekanntlich durch den Magen. Inspiriert von diesem Gedanken sind am Wochenende 13 Nachwuchsköche der Berufsschule aus Valmadrera nach Weißenhorn gekommen, um sich für die Freunde in der Fuggerstadt hinter den Herd zu stellen. Angeleitet wurden die Schüler von ihren beiden Lehrern Giovinco Berkolio und Giovanni Cantoni.



Gefüllter Schweinerücken nach Florentiner Art

Ein viergängiges Festmenü haben die Gäste aus Italien für ihre deutschen Freunde in der Schulküche der städtischen Realschule gezaubert: Mit mildem Carpaccio und würziger Salami durften sich die rund 70 Gäste auf den kulinarischen Ausflug nach „bella Italia“ einstimmen. Gnocchetti, also kleine Kartoffelnocken, angerichtet mit Pilzen an Parmesancrema, folgten der Vorspeise. Gekrönt wurde das Menü mit einem gefüllten Schweinerücken nach Florentiner Art an Kartoffelpüree und grünen Bohnen.

Wirklich hungrig dürfte nach diesem üppigen Mahl kaum noch ein Besucher gewesen sein. Doch der Versuchung durch den Milchpudding mit Mandeln an einer Soße aus Pistazien und Schokoladenflocken konnte letztlich keiner widerstehen. Einen ganzen Tag haben die Schüler für das Vier-Gänge-Menü in der Küche gestanden. Salzmann, der hin und wieder den Künstlern am Herd über die Schulter blicken durfte, war

beeindruckt: „Die jungen Köche haben konzentriert und ruhig am Menü gearbeitet.“

Italiener testen Weißwürste und Brezen

Doch die jungen Besucher aus der Partnerstadt sollten nicht nur die Küche der Realschule sehen. Auch ein Besuch des Klosters in Roggenburg und eine Stadtführung mit Christian Schenk durch die Fuggerstadt sowie ein Ausflug nach Ulm standen auf dem Programm der Jugendlichen.

Kulinarisch überbrachte Salzmann den Gästen mit Weißwürsten und Brezen eine typisch bayerische Spezialität zum Frühstück. Die seien besonders gut angekommen, verriet Salzmann. Lehrer Cantoni zeigte zum Beweis ein Glas mit süßem Senf, das er sich mit nach Hause nehmen wollte.

Neben so viel Begeisterung am kulinarischen Austausch hoffen die Organisatoren des gemeinsamen Abendessens auch, dass vielleicht der eine oder andere Schüler in Weissenhorn ein Praktikum machen wird, um dem Mangel an Fachkräften in der Branche entgegenzuwirken.

THEMEN FOLGEN

WEISSENHORN

