

Wenn Kunst auf Kulinarik trifft

Schloss-Scheune Hinter den Kulissen sorgen Helfer der Kulturinitiative für eine angenehme Atmosphäre. Mittlerweile hat die Kulturinitiative ein Buch mit Rezepten und Künstlerfotos aufgelegt.

← **A**m Tangoabend werden argentinische Empanadas serviert, ein frisches Salat-Trio begleitet das Kammermusiktrio und zum Streichquartett erfreut eine Sinfonie auf die Essinger Remsforelle den Gaumen. Die Kulturinitiative Schloss-Scheune Essingen bietet nicht nur Kunst und Unterhaltung, sie verwöhnt ihre Gäste auch mit kulinarischen Köstlichkeiten.

←
Zu jeder Veranstaltung wird ein passendes Gericht zubereitet – der sogenannte „Schloss-Scheunen-Teller“. 25 bis 30 Portionen werden am Abend zum Preis von fünf Euro verkauft, selten bleibt etwas übrig. Wenn die Künstler die Bühne betreten, ist das Service-Team um Beate Schumacher schon Stunden vorher in der Küche beschäftigt.

Seit die Kulturinitiative vor sieben Jahren startete, ist die Lehrerin aus Essingen dabei. „Am Anfang stand die spontane Idee, etwas Kulinarisches anzubieten. Wir wollten das Programm mit Essen und Trinken abrunden“, denkt sie zurück. Inzwischen treffen sich 15 kochbegeisterte Frauen und Männer am Ende der Saison und planen die Speisen für das kommende Jahr. Mit dem neuen Programm in der Hand überlegt man gemeinsam, welches Essen thematisch passen würde. Ideen werden ausgetauscht, Termine festgelegt. „Dann wird mit Feuereifer gekocht und getestet, bis es passt“, sagt Schumacher.

Dann wird mit Feuereifer gekocht und getestet, bis es passt.

Beate Schumacher

Service-Team Schloss-Scheune

Ernst Lipp weiß, wovon sie spricht. Der Essinger Hobbykoch gehört zum Küchenteam und ist regelmäßig für den „Schloss-Scheunen-Teller“ verantwortlich. Als er kürzlich zum ersten Mal Empanadas zubereitete, gab es vorher im Hause Lipp an drei Tagen die argentinischen Teigtaschen zu essen. Auch die Nachbarin bekam ein „Versucherle“. Schließlich mussten verschiedene Füllungen ausprobiert und die beste gefunden werden. Die Gerichte sind begehrt. Wenn die Schloss-Scheune eine Stunde vor Veranstaltungsbeginn ihre Pforten öffnet, kommen die ersten Gäste. „Die Leute holen sich einen Teller, haben Gespräche und stimmen sich ein“, erzählt Beate Schumacher.

Aus einem Pool von 30 Ehrenamtlichen teilt sie zehn Helfer pro Abend ein, die für Küche und Ausschank zuständig sind. Auch ihr Mann hilft mit, kümmert sich um

die Getränke. Nach dem Programm ist weiter Geselligkeit angesagt. „Wenn der letzte Gast gegangen ist, ist es in der Regel nach Mitternacht“, sagt Herbert Schumacher. Mehr als 80 Gerichte hat das Küchenteam kreiert. In dem eigens aufgelegten Kochbuch „ESSKULTUR“ werden ausgewählte Rezepte und Künstlerfotos präsentiert.

Das Kochbuch der Kulturinitiative ist für 17 Euro bei Getränke-Meyer, im Schreibwaren-Shop Christel Holz und im Essinger Rathaus erhältlich.

←



Noch ein bisschen würzen und dekorieren, fertig ist der „Schloss-Scheunen-Teller“. Ernst Lipp, Beate und Herbert Schumacher (v.l.) gehören zum Serviceteam der Kulturinitiative. Fotos: BK

←

←

© Schwäbische Post 10.02.2017 16:49