



Kräftiger Beifall für die Schüler der Eugen-Grimminger-Schule, die die Gäste des Charity-Dinners mit viel Charme bekochten und bedienten.

Fotos: Ute Schäfer

Hohen Ansprüchen gerecht geworden

Wohltätigkeitsveranstaltung „Asante Watoto“ heißt „danke Kind“, und wer dafür spendet, wie die Teilnehmer des Charity-Dinners in der Eugen-Grimminger-Schule, dem sagen Kinder in Tansania „Danke“. Von Ute Schäfer

Hinter den Kulissen ist die Aufregung spürbar. „Die Schüler sind ziemlich nervös“, sagt Lehrerin Rita Trautmann, und sie selbst ist es auch ein bisschen. Denn die Eugen-Grimminger-Schule (EGS) hat zum zweiten Mal zum Charity-Dinner geladen, und die Erwartungen der 70 Gäste sind groß. „Es ist nicht leicht, Gästen mit hohen Ansprüchen zu begegnen“, sagt auch Waldemar Pazurek, Küchenmeister und ebenfalls Lehrer an der EGS.

Doch das ist gerade das Ziel des Projekts, das die Schüler mehr oder weniger eigenverantwortlich durchgezogen haben. „Bitte denken Sie immer daran, dass für Sie heute Abend Schüler

aus dem ersten Lehrjahr sorgen. Sehen Sie es uns also nach, wenn etwas nicht klappt“, meint Pazurek zu den Gästen, die sich mittlerweile in dem festlich in Rot-Weiß geschmückten Schulraum niedergelassen haben.

Dann macht Pazurek die Bühne frei für zwei Männer, deren Produkte seinem Essen fast die Schau stehlen sollten. Denn zum Dinner gab es diesmal Bier. Aber nicht irgendeines. Und auch nicht nur eine Sorte. Pazurek hatte Wilhelm Fach von der Craillsheimer Engel-Brauerei und dessen jungen Kollegen Daniel Bleicher von der Cast-Brauerei in Stuttgart eingeladen, um ihre Biere zu präsentieren.

Zwei pro Gang gab's im Test. Damit gleich klar war, wie's geht,

erklärte Braumeister Wilhelm Fach: „Die Reihenfolge ist Auge, Nase, Mund, und im Gegensatz zu den Winzern spuckt der Brauer nicht aus. Er trinkt alles.“ Denn der Nachtrunk ist für den richtigen Biergeschmack genauso wichtig wie der Vortrunk.

„Es gilt Auge, Nase, Mund – und der Brauer spuckt nichts aus. Er trinkt alles.“

Wilhelm Fach

Brauer und Bierverkoster

Was die beiden Brauer nun an unterschiedlichen Bieren aufzichten und die Vielfalt, die sie boten, war selbst für bekennende Biertrinker erstaunlich. Von leicht und hellgelb bis schwer und schwarz war alles dabei. Die beiden Brauer verstanden sich glänzend, denn beide besetzen Nischen weit entfernt von den den Markt dominierenden und geschmacklich gleichgeschalteten Fernsehbiere.

Nicht nur nach Reinheitsgebot

Daniel Bleicher hat sich den derzeit besonders angesagten Craft-Bieren verschrieben und braut auch mal Biere, „die nicht unbedingt dem Reinheitsgebot entsprechen“, weil etwa Honig mit in die dunkle Brühe gemischt wurde. In der Engelschen Biermanufaktur braut die Familie Fach

handwerklich schon in der fünften Generation beste Biere.

Bier war jedoch nur Teil der Geschmackserlebnisse des Abends. Es ging auch ums Essen. Und was die Küche der Eugen-Grimminger-Schule, sprich Waldemar Pazurek und seine Schüler, ihren Gästen auf den Teller zauberten, war sehr, sehr lecker – und natürlich kräftig abgeschmeckt, denn die Speisen mussten dem Bier ja etwas entgegenzusetzen. Das gelang auch super, vor allem beim Hauptgang, dem „Besten vom Duroc-Schwein auf Perlgrauen-Risotto“. Dazu gab es helles Engel Keller und ein sehr hopfiges Red Ale aus Stuttgart. Toll auch die Nachspeise, ein Schokoladeneis und eine Kaffee-Crème brûlée mit dem Engel

Bock Dunkel und einem Imperial Stout.

Doch in der EGS ging es nicht nur um Schlemmen und Geschmackserlebnisse. Die Gäste sollten und wollten auch Gutes tun. Das konnten sie, als der Sammelkasten für ein kleines afrikanisches Waisenhaus herumging, das Caroline Horn, Lehrerin an der Eugen-Grimminger-Schule, mitbegründet hat. „Wir kümmern uns um acht Kinder, für mehr haben wir keinen Platz. Unser Ziel ist, dass sie bei uns wie in einer Familie aufwachsen und individuell gefördert werden.“ 1400 Euro kamen zusammen, fast so viel wie im Vorjahr. „Davon können wir ein Jahr lang Essen und Bildung finanzieren“, sagte Caroline Horn und strahlte. „Vielen Dank!“



Die Vorspeise: mariniertes Kalbstafelspitz mit Gemüsesalat und Thunfischmousse.



Hier in der Küche wird gerade der Fischgang angerichtet: Zander-Weißwürste auf gedämpftem Lauch und Hummerschaum.