

Auszeichnung für Eschenauer Biospitzenkoch: Ein Kochbuch auch für Profis

07. September 2022, 15:19

Das neue Werk von Jürgen Andruschkewitsch, Spitzenkoch der Rose in Eschenau, wurde von der Gastronomischen Akademie Deutschlands mit der Silbermedaille prämiert.

Ein Artikel von



Jürgen und Adelheid Andruschkewitsch mit dem prämierten Kochbuch und dem mit einem Biostern ausgezeichneten Gericht. © Foto: Elisabeth Schweikert

Eine Silbermedaille für ein Kochbuch ist an sich ja schon etwas Besonderes. Adelheid Andruschkewitsch, die mit ihrem Mann Jürgen seit 35 Jahren das Bio-Restaurant Rose in Eschenau betreibt, weist auf das Außergewöhnliche dieser Medaille hin: „Die Auszeichnung kam von der Gastronomischen Akademie Deutschlands, die schauen

auch, ob es ein Buch für Köche ist.“ „Unser Ansatz war ja nicht, ein Kochbuch für Kollegen zu machen“, ergänzt Jürgen Andruschkewitsch, „wir wollten viel von unserem Wissen, das wir uns über 40 Jahre hinweg angeeignet und weiterentwickelt haben, weitergeben.“

Nun, herausgekommen ist ein Kochbuch (*wir berichteten bereits*), das sich mit opulenter Bebilderung, vielen Schritt-für-Schritt-Anleitungen sowie zahllosen Extra-Tipps an ambitionierte Hobbyköche wendet. Wie der Buchtitel „Der Naturkoch“ verrät, werden in den Rezepten auch Wildkräuter verwendet sowie regionale Zutaten: angefangen vom Grünkohl über Kürbis bis hin zu Lamm- oder Kaninchenfleisch.

Wissen weitergeben

„Die Ausbildung von Köchen ist heute anders als früher“, weiß Andruschkewitsch, „viele Gastronomen setzen darauf, dass Grundlagen, wie etwa das Filetieren von Fischen in der Berufsschule vermittelt wird.“ In manchen Küchen werde nicht mehr das ganze Spektrum der Lebensmittelzubereitung vermittelt, das Zerteilen eines ganzen Tieres etwa oder wie Wintergemüse zubereitet wird. „Manche kaufen Vorbereitetes beim Grossisten und können mit Steckrüben, Rosenkohl oder den verschiedenen Beeten nichts anfangen.“

Mit dem Buch können sich jetzt Köche bundesweit von Andruschkewitsch inspirieren lassen. Und angehende Köche in der Region können sich zudem noch in der Hohenloher Lebensmittelschule direkt von dem Biospitzenkoch schulen lassen. Erst am Dienstag waren sieben Azubis in der Küche der Rose und lernten, wie man Forellen filetiert. „Die Azubis sind wissbegierig und engagiert“, berichtet Jürgen Andruschkewitsch, für diese sei die

Schulung nicht nur ein freier Tag, sondern offenbar ein Erlebnis:
„Viele kommen wieder.“

Die Hohenloher Lebensmittelschule hat Adelheid Andruschkewitsch vor einem Jahr zusammen mit dem Landwirtschaftsamt und der Akademie für Landwirtschaft ins Leben gerufen. Impuls für die Gründung dieser Schule bekam Andruschkewitsch bei Gesprächen mit Mitgliedern der Biomusterregion Hohenlohe. Mitarbeiter in Großküchen hatten berichtet, sie wüssten nicht, wie sie ganze Tiere zerlegen sollten. Wer aber direkt vom Produzenten kauft, muss das können, da diese nur große Teile der Tiere abgeben dürfen.

Erster Biostern

Neben der Silbermedaille für ihr Kochbuch wurde die Rose diesen Sommer auch mit einem Stern der Biomusterregion ausgezeichnet. Das Gericht Bio-Pastinaken-Emmer-Küchle und der Sauerbraten wurden prämiert. Beide Gerichte wurden – abgesehen von den Gewürzen – ausschließlich mit Zutaten aus Hohenlohe hergestellt. „Der Biostern bringt eine andere Außenwahrnehmung“, berichtet die Hausherrin. Etliche Gäste hatten in der Folge gezielt nach diesen Gerichten gefragt. „Wir wollten zeigen, dass Bio und regional zusammen gehören“, zudem profitierten auf diese Weise auch ihre Lieferanten, also die Landwirte, die Biofleisch und Biogemüse liefern.