

Leute heute

Bayerische Küche in USA schmackhaft machen

Robert Drechsel (Bild), Wirt des Gasthauses „Zum alten Schuster“, wird demnächst bayerische Schmankerl in den USA kredenzen. Er erhielt eine Einladung an die Johnson & Wales-University in South Carolina – „eine der größten Hotelfachschulen in den USA.“ Vor rund 250 Koch-Studenten wird er eine Vorlesung halten und natürlich auch eine Kostprobe seines Könnens geben. Was auf dem



Speiseplan steht, liegt auf der Hand: „Ein Schweinebraten mit guter Kruste und feiner Soße. Denn mit den Soßen haben's die Amerikaner nicht so sehr. Dazu gibt es Teigknödel und Bayerisch Kraut, also Weißkraut mit Speck und Kümmel.“ Und als Dessert: Bayerisch Creme. „Da waren unsere Gäste aus den USA im vergangenen Jahr ganz scharf drauf.“ Die Demonstration wird übrigens von einem lokalen Fernsehsender ausgestrahlt.

Zustande kam der Kontakt in die USA bei den „Amerikanischen Wochen“ der Schmankerlwirte 1997. Zehn Studenten und drei Ausbilder der Universität waren in der Oberpfalz zu Gast und werkelten in den Küchen der einzelnen Betriebe eifrig mit. Jetzt erhielt Robert Drechsel die Gegeneinladung von Karl Guggenmos, dem Chefausbilder der Hotelfachschule. Am 23. April wird der Weidener Wirt mit Flugziel Charleston abheben. Er will den USA-Aufenthalt gleich für einen Urlaub im Land der unbegrenzten Möglichkeiten nutzen. (ps)

Bild: Wilck