

19.5.2014

## Festmahl zwischen Museumsvitrinen

Das gab's noch nie: Im Stadtmuseum wurde gekocht und zwischen Vitrinen getafelt

FÜRTH - Im Fürther Stadtmuseum hat es schon viele Veranstaltungen gegeben – doch ein Menü zwischen Ausstellungsstücken und Vitrinen noch nie. Die Premiere dieser Kombination aus Essen, Kultur und Geschichte am Donnerstagabend war ein voller Erfolg, die Gäste zeigten sich begeistert.



Ein ungewöhnlicher Anblick: An den festlich gedeckten Tischen im Museum wurden die Gäste von den Jugendlichen des Wolfgang-Borchert-Gymnasiums bedient.

Foto: Seilkopf

Rund 100 Besucher ließen sich schmecken, was Gourmetkoch Tommy Schäfer vor Ort zubereitete. Die Rezepte hatte er sich aus einem Kochbuch zusammengesucht, von dem an diesem Abend die ersten 30 druckfrischen Exemplare verkauft wurden. Ruth Kollinger, Museumspädagogin im Stadtmuseum und begeisterte Hobbyköchin, hatte eine wieder

gefundenen Rezeptsammlung aus dem Stadtarchiv im Schloss Burgfarrnbach transkribiert (*wir berichteten*). Die Neuauflage unter dem Titel „Man nehme 12 Eier, rühre sie eine Stunde . . .“ war gerade pünktlich zum besonderen Abend im Museum geliefert worden. Die Idee für das Tafeln zwischen Spiegeln und Spielzeug war aus den Reihen des Fördervereins gekommen: „Wir unterstützen das Museum ideell, finanziell, materiell und tatkräftig“, begrüßte Vorsitzende Maria Ludwig die Gäste und warb um „Freunde, Sponsoren und Unterstützer“. Einige der besonders Engagierten waren bereits vor Ort.

Koch Tommy Schäfer zum Beispiel hatte nicht nur die Zutaten geliefert. Er schaffte es gemeinsam mit Matthias und Johannes Rohr aus seinem Team auch, ein ganzes Menü auf drei Induktionsfeldern und in einem kleinen Backofen zuzubereiten. Eine gute Planung sorgte neben handwerklichem Können dafür, dass alles glatt lief.

Was fertig war, wie etwa die Hühnerpastete mit Beilagen als Vorspeise, servierte flott ein elfköpfiges Team des Wolfgang-Borchert-Gymnasiums Langenzenn. Die Schüler der zehnten und elften Klasse bedienten ebenso zuvorkommend wie eifrig. Als Teil der Schülerinitiative Rumänienhilfe werden sie regelmäßig für verschiedene Veranstaltungen gebucht. Mit den Einnahmen unterstützt die Initiative nun schon seit fast 20 Jahren ein Kinderdorf und ökologische Projekte in Rumänien.

Oliver Meschkat übernahm nicht nur die Moderation, sondern goss zwischendurch auch kurzerhand Wein nach. Er hielt die Gäste mit Informationen und Gesprächen über die Zubereitung von Entenragout, „Eyer-Knötlein“ und „Reiß-Küchlein“ bei Laune. „Es hat sich gelohnt, das Ganze war ein großartiger Erfolg“, befand die glückliche Autorin Ruth Kollinger, die dem gesamten Team für das Engagement dankte.

*Das 170 Seiten starke Kochbuch enthält 329 Original-Rezepte und ist zum Preis von 19,90 Euro auch an der Museumskasse erhältlich.*

ANTJE SEILKOPF