

Von Kässpätzle zu Thai-Curry

VHS-Koch Bernhard Rosa hat ein Kochbuch mit thailändischen Rezepten geschrieben

Von Manfred Sendlinger

LINDAU - Etwas essen und Nahrung zu sich nehmen – das sind für Bernhard Rosa zwei grundverschiedene Dinge. Erstgenanntes fängt bei dem Kochlehrer der Volkshochschule Lindau bereits beim Einkauf sowie bei der generationenübergreifenden Zubereitung der Speisen an der Arbeitsplatte und am Herd statt – und findet seinen Höhepunkt beim gemeinsamen Mahl, bei dem geredet, gelacht und Zusammengehörigkeit gelebt wird. „In meinem Elternhaus stand nicht nur meine Mutter am Herd. Auch mein Vater hat viel und sehr gut gekocht, so dass meine Geschwister und ich mit einer für uns enorm wichtigen Esskultur großgeworden sind“, erinnert sich Rosa.

Der 1963 geborene und in Lindenberg aufgewachsene „waschechte Westallgäuer („Ich bin mit Kässpätzle und Rindsrouladen aufgewachsen“) hat schnell über den Tellerrand der Allgäuer Spezialitäten hinausgeblickt. Als er Mitte der 80er-Jahre erstmals nach Thailand geflogen ist, habe ihn die dortige Küche auf Anhieb begeistert. „Lecker, abwechslungsreich, gesund, scharf und ohne ein Völlegefühl zu hinterlassen“, beschreibt Rosa seine damaligen ersten Erfahrungen mit der Thai-Küche.

Rosa hat schon im thailändischen Fernsehen gekocht

Von damals bis heute hat sich viel getan. Während der zahlreichen weiteren Thailand-Urlaube wurde der Kontakt zu einer einheimischen Familie immer herzlicher, so dass er mittlerweile sogar von „Familienanschluss“ spricht. „Diese Familie in Thailand gehört zu den Koryphäen der unverfälschten, authentischen thailändischen Küche. Jeden Morgen wird um fünf Uhr aufgestanden, dann werden mehrere Gerichte gekocht, in Edelstahlöpfe gefüllt und



Bernhard Rosa hat viele leckere Rezepte aus Thailand gesammelt.

FOTO: MANFRED SENDLINGER

zum Verkauf an den Marktstand gefahren“, schildert der Hobbykoch den dortigen Tagesablauf.

Über diesen Familienanschluss ist Rosa auch zum Großteil der Rezepte in seinem jetzt erschienenen Buch „Geheimnisse der Thai-Küche“ gekommen: „Ich kenne in Thailand et-

wa 20 Köchinnen und Köche, von denen ich viel Wissenswertes und vor allem Authentisches erfahren habe.“ Dass er mittlerweile was von der Materie versteht, bewies der VHS-Koch, als er als bisher einziger Europäer in einer thailändischen Koch-Show auftreten durfte und sich dort mit sei-

nem Wissen über Kräuter, Zutaten und Kochvorgänge sehr viel Respekt erworben hat. Außerdem hat er aufgrund eines Notfalls sogar kurzfristig die Küche eines kleinen Thai-Restaurants geführt – zur vollen Zufriedenheit der Gäste, wie er sagt. Dabei hat er sich mittlerweile viele wichtige

Redewendungen des Thailändischen angeeignet.

„Ich finde es spannend, nicht bloß mit Salz, Pfeffer und Zwiebeln zu arbeiten. Die Verwendung von Zitronengras, Kardamom, Korianderwurzel, Kurkuma und Muskatblüten macht eine Mahlzeit erst zum Erlebnis“, beschreibt Rosa seine Faszination an fremdländischer Kochkunst. Dass aus dem Hobby Kochen – Rosa ist gelernter Fotograf und arbeitet eigentlich in der EDV-Branche – nun ein Buch entstanden ist, war so nicht geplant. Der Lindener gibt seit etwa drei Jahren Kochkurse zwischen Lindau, Friedrichshafen, Ravensburg und dem Westallgäu. 500 Kochschüler weicht er dabei jährlich in die Kunst der Thai-Küche ein. Und so ergab sich, dass er immer wieder auf Rezepte angesprochen worden ist. Diese hat er nun in gebündelter und übersichtlicher Form zusammengefasst: „Es gibt auch viele Infos, die übers Kochen hinausgehen wie etwa Kräuterkunde, die Fabrikation von Mörsern und Woks oder Eindrücke vom Besuch eines Betriebs, der Fischsoße herstellt.“

Respekt für die dortige Kultur und Religion

Alle bisherigen Aufenthalte zusammengerechnet hat Bernhard Rosa mittlerweile vier Jahre in dem südostasiatischen Königreich verbracht. Für Ostern 2018 plant der 54-jährige seinen nächsten Aufenthalt mit Familienanschluss und Koch-Abenteuern. „Ich brauche etwa drei bis vier Tage, dann hat sich mein Magen akklimatisiert und ich esse dort wie ein Einheimischer“, sagt er. Sein Erfolgsrezept in Thailand, um bei jedem Urlaub an neue „geheime“ Rezepte zu kommen: „Respekt zeigen für die dortige Kultur, Religion und im Umgang mit Einheimischen.“

Kontakt: Bernhard Rosa stellt sein Buch beim Kunsthandwerk- und Genuss-Markt am 9. und 10. September auf dem Schranrennplatz vor. Erhältlich ist es außerdem über seinen Onlineshop unter der Adresse www.bundb.shop

Volksbank Allgäu-Oberschwaben begrüßt 15 neue Azubis

Erster Arbeitstag bietet spannende Einblicke – Nun steht ein Outdoorseminar an



LINDAU (Iz) - Am vergangenen Freitag haben 15 neue Auszubildende die Geschäftsstellen der Volksbank Allgäu-Oberschwaben eG (VBAO) er-

Stefan Scheffold, Vorstandssprecher der VBAO, begrüßte die Auszubildenden an ihrem ersten Tag in der Hauptstelle der Bank in Leutkirch:

In den kommenden Tagen stehen unter anderem Themen wie Teamarbeit sowie ein respekt- und vertrauensvoller Umgang miteinander