

REZEPT

Griess-Nocken mit Kohlrabi-Basilikum-Sauce

Für 4 Personen

Zutaten

Griess-Nocken: 4 dl Milch, 2 EL Butter, ¼ TL Salz, 150 g Hartweizengriess, 3 Eier, 5 EL geriebener Sbrinz, Salz, Pfeffer, 1 Prise Muskatnuss

Kohlrabi-Basilikum-Sauce: 1 Zwiebel, 150 g geschälter Kohlrabi, 1 EL Butter, je 1,5 dl Gemüsebouillon und Rahm, 1 Bund Basilikum, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Griess-Nocken: Milch, Butter und Salz aufkochen. Griess unter Rühren einrieseln lassen. Bei kleiner Hitze 5 Min. köcheln. Leicht abkühlen lassen. Eier verquirlen und mit dem Sprinz darunter mischen und würzen. Mit 2 Esslöffeln Nocken formen und portionenweise in knapp siedendem Salzwasser garen, bis die Nocken an die Oberfläche steigen. Herausnehmen und warm stellen. *Sauce:* Zwiebel hacken und Kohlrabi in kleine Würfel schneiden. Beides in Butter andämpfen und mit der Bouillon und dem Rahm ablöschen. Zugedeckt weich kochen. Basilikum-Blätter begeben und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Sauce in tiefe Teller geben. Die Nocken darauf anrichten und mit Basilikum garnieren.

APROPOS

Fomaz – Heisshunger

Das Wort «Fomaz» kommt aus dem Rätomanischen und bedeutet übersetzt «Heisshunger». Mit diesem Namen spielt das Restaurant einerseits auf das Speiseangebot an, andererseits steht der Ausdruck symbolisch für den Wunsch der Auszubildenden auf neue Herausforderungen und eine zuversichtliche Zukunft. Rätomanisch ist typisch schweizerisch und doch vielen sehr fremd – diese Gegensätze will das Fomaz verbinden.



Die Gäste schätzen das Ambiente und die motivierten Mitarbeiter des Fomaz – hier Abas Mohamed

Restaurant Fomaz, Altdorf

Heisshunger auf Neues

Für Abas Mohamed aus Somalia ist das Restaurant Fomaz in Altdorf (UR) der Schlüssel zum Glück: Das einjährige Gastronomie-Praktikum, das er dort absolvieren kann, macht ihm Mut auf eine hoffnungsvolle Zukunft.

TEXT: ISABEL RUTSCHMANN BILD: ANGEL SANCHEZ

Abas Mohamed hat zwar gerade eine anstrengende Mittagsschicht als Praktikant in der Küche des Restaurants Fomaz hinter sich. Trotzdem zieht sich ein strahlendes Lachen über das ganze Gesicht des 24-Jährigen. «Bevor ich die Arbeit hier anfangen konnte, war ich mutlos und traurig. Jetzt bin ich glücklich, denn ich bekomme eine Chance in der Arbeitswelt», sagt er. Wie für Abas Mohamed werden im Fomaz noch für fünf weitere junge Menschen jedes Jahr die Weichen für die Zukunft gestellt. Das Restaurant ist ein Integrationsprojekt des Schweizerischen Roten Kreuzes und bietet anerkannten Flüchtlingen und vorläufig Aufgenommenen Ausbildungsplätze in der Gastronomie an. Die Auszubildenden sammeln in den Bereichen Service, Buffet, Office und Küche praktische Erfahrung und erhalten am Nachmittag Theorieunterricht. Abas Mohamed hat während der ersten drei Monate seiner Ausbildung erste Praxiserfahrungen im Service gesammelt, jetzt lernt er die Arbeiten in der Küche kennen. Für ihn ist mittlerweile klar, dass

er nach dem Praktikum eine Kochlehre in Angriff nehmen möchte: «Die Arbeit in der Küche gefällt mir sehr. Zu Hause koche ich oftmals die Gerichte nach, die wir am Mittag für die Gäste zubereitet haben.» Er ist zuversichtlich, dass er nach dem Praktikum eine Lehrstelle oder eine Arbeitsstelle in der Gastronomie finden wird: «Nach diesem Jahr habe ich eine gute Grundlage und bin sehr motiviert, zu arbeiten.» Stammgäste des Fomaz wie Madeleine Burri und ihre Arbeitskolleginnen aus dem nahe gelegenen Alters- und Pflegeheim Rosenberg kommen gerne hier essen und loben die Leistung des Personals: «Die Menüs sind abwechslungsreich, der Service ist aufmerksam und das Ambiente ist familiär. Man spürt, dass die Leute hier gerne arbeiten.» Das nebenstehende vegetarische Gericht wurde diesen Sommer im Fomaz serviert. Geradezu begeistert hat uns die harmonische Kombination von Kohlrabi und Basilikum in der Sauce.

➔ magazin-humanite.ch/rezpte