

Zwei neue Orgelköche setzen die Segel und gehen mit auf Europa-Reise

Mit der Kandel-Kulinarik und dem Griechen legen zwei Neue die Leinen los

Waldkirch (hbl). Zwei Neue vergrößern bei den Jubiläumsorgelschlemmerwochen die Tafelrunde der Orgelköche. So werden vom 1. bis 22. Oktober acht Küchenchefs mit ihren Teams und mit ihren internationalen Gerichten auf Europa-Reise gehen. In ihren 25. Orgelschlemmerwochen freuen sich die „alten Haudegen“ mit Kosta Georgas und Paul Groß zwei neue Mitglieder begrüßen zu können. Sie haben sich sofort integriert und fühlen sich bei den Orgelköchen pudelwohl. Als Land haben sie für ihre Gerichte England und Griechenland ausgewählt.



Der Grieche sitzt erstmals mit im Boot

Das erste Mal mit im Boot sind die Restaurants „Kandel-Kulinarik“ und das „Weinstüble-Der Grieche“. Sie wollen von außen, als Neulinge, eine frische Brise in das 24. Jahr der Waldkircher Orgelschlemmerwochen bringen. Auch will Kosta Georgas vom „Griechen“ etwas Neues ausprobieren und setzt einen Apollon-Spieß auf die Speisekarte. In Waldkirch geboren ist Kosta, wie Konstantin Georgas von den Meistern genannt wird, durch seinen griechischen Vater zur Gastronomie gekommen Sein Papa Thomas hat über seinen Sohn seinen Traum erfüllen können. 1988 übernahm der jetzt 58-jährige Sohn das „Weinstüble – Der Grieche“ in der Bismarckstraße und führt das Restaurant mit seiner Frau Iulietta als Familienbetrieb. Und wie ist der Gastronom aus Leib und Seele zu den Orgelköchen gestoßen? Der Wirte-Stammtisch gab für ihn den Anstoß, verrät er. Für Kosta Georgas war durch den Austausch mit seinen Kollegen klar, dass Waldkirch attraktiv bleiben muss. Durch die Unterstützung dieser für Waldkirch typischen Aktion könne er dazu beitragen. Gleichzeitig bieten solch gemeinsame Schlemmerwochen die Chance, auch einmal etwas Neues auszuprobieren. So bringt er seinen Apollon-Spieß vom Olymp nach Waldkirch und will seine Gäste mit diesen neuen Gericht überraschen.



Vom Kreuzfahrtschiff zur Kandel-Kulinarik

Ähnlich sieht es auch Paul Groß von der „Kandel-Kulinarik“. Auch er freue sich, sich für Waldkirch und die Kultur einbringen zu können. Der 35-jährige Koch und Betriebswirt für Hotellerie und Gastronomie will mithelfen, den Orgelbau mit seiner Kultur und Technik sichtbar zu machen. Zuletzt habe er immer wieder etwas gezögert. Doch jetzt nach fünf Jahren sei sein Restaurant und Eventlocation am Seerosenteich gefestigt, so dass er sich nun auch solchen neuen Wegen widmen kann.

Trotz seinen jungen Jahren habe er mit seiner Ehefrau Josie schon viel Erfahrung gesammelt. Er habe im nahen Elztalhotel Koch gelernt mit anschließenden Stationen beispielsweise in München, in der Schweiz, im Berner Oberland. Auch hat er mit seiner Frau auf dem Kreuzfahrtschiff MS Europa 2 gearbeitet, ist um die halbe Welt gereist und hat so auch schon in England angelegt. Deshalb hat der Koch und Küchenmeister sein Orgelgericht England gewidmet, nachdem sich kein anderer der britischen Insel gewidmet hat. Paul Groß nennt seine Orgelteller „Dinner for One“ und kredenzt einen Fisch.



Die gastronomische Komponente des Orgelbaus unterstützen

Beide neuen Orgelköche finden es bereichernd, an den 25. Orgelschlemmerwochen teilzunehmen, sich einzubringen und dadurch die Idee ihrer langjährigen Orgel- und Kochkollegen zu unterstützen, dem weithin und weltbekannten Waldkircher Orgelbau eine gastronomische Komponente zu geben. So heben sie am 1. Oktober den Anker und gehen mit ihre Wirtkollegen auf Europa-Reise, um ihre Gäste zu verwöhnen.



Die teilnehmenden Restaurants der Orgelschlemmerwochen 2023:

Waldkircher Orgelköche	Land	Orgelteller, -menü
Waldgasthof-Hotel-Restaurant „Altersbach“	Österreich	„Mizitant's“ - Burgenländer-Krauttopf und Kaiserfleisch
Restaurant „Kandel-Kulinarik“	England	„Dinner for One“ - Gebackener Kabeljau
Restaurant und Hotel „Kohlenbacher Hof“	Ungarn	„Gulasch nach Szegediner Art“ Rindergulasch
Hotel und Gasthaus „Löwen“-	Spanien	„Ente spanischer Art“ - Entenbrüstchen
Restaurant „Pierrot“	Italien	La Dolce Vita „Das süße Leben“ - Kalbsbeinscheibe
Restaurant „Stadtrainsee“	Schweiz	„Schweizer Köstlichkeiten“ - Züricher Kalbsgeschneitzeltes
Restaurant und Hotel „Suggenbad“	Frankreich	„Hüben und Drüben des Rheins“ - Rehrückenfilet
Restaurant / Weinstüble „Der Grieche“	Griechenland	„Vom Olymp nach Waldkirch“ - Apollon-Schweinefleischspieße



Am Europa-Brunnen werben die Waldkircher Orgelköche für ihre kulinarische Europa-Reise während den 25. Orgelschlemmerwochen vom 1.-22.10.2023. Nicht fehlen durfte auch eine Drehorgel mit keinem Geringeren als dem Stadtorgler Karl-Heinz Kury.

Partner mit ihren Spitzenweinen sind die **Buchholzer Winzer** mit den Weingütern Franz Xaver, Moosmann und Nopper sowie der Winzergenossenschaft Buchholz/Sexau.



Eintrag im Bundesweiten Verzeichnis
und in der Repräsentativen Liste des
Immateriellen Kulturerbes der Menschheit
Orgelbau
und Orgelmusik

===