

Die bunte Seite für Gossau



EREIGNIS · 19. Mai 2019

Genusserlebnis im Rosengarten mit Jacky Donatz



Rosengarten-Küchenchefin Priska Walker und Sternekoch Jacky Donatz.

Bild: zvg

Am Donnerstag, 16. Mai 2019 hiess es im Rosengarten: «Ran an die Töpfe!». Mit Unterstützung des bekannten Starkochs Jacky Donatz gab das Küchenteam seine Kochkünste zum Besten – und begeisterte mit kulinarischen Meisterleistungen an einem einzigartigen Anlass.

Das Pflege- und Betreuungszentrum Rosengarten bietet den Bewohnenden ein familiäres Zuhause und ein vielfältiges Angebot an Aktivitäten. Dazu gehören zum Beispiel monatliche Wunschkonzerte, Gymnastikstunden und der Singkreis. Dies ersetzt jedoch nicht den wichtigen Austausch mit verschiedenen Altersgruppen und Angehörigen. Als Dankeschön und als Zeichen der Wertschätzung des gesamten Küchenteams sowie als kulinarisches Highlight für Bewohnende, Gäste und Angehörige, organisierte die di Gallo Gruppe darum einen speziellen Anlass: Ein Koch-Event, an dem die Küchencrew des Rosengartens gemeinsam mit Gast-Koch Jacky Donatz ein Sternemenü zum Mittagessen zauberte. Gespeist wurde auch im öffentlichen Restaurant des Rosengartens, welches ein beliebter Treffpunkt für die Gossauerinnen und Gossauer ist. Heimleiter

Home Vereinsspende News Zeitung Newsletter Agenda Marktplatz
Themen Werbung Über Kontakt



Jacky Donatz und das Rosengarten-Küchenteam bei der Arbeit. Bild: zvg

Hinter den Kulissen

Grossküchen müssen nicht immer hektisch und laut sein. Das bewies die Küchencrew des Rosengartens, während sie mit Jacky Donatz für rund 120 Gäste das Sternemenü zauberte. Die Köche sind ein eingespieltes Team, jeder Handgriff sitzt. Von Aufregung keine Spur. Hektik? Nicht bei Küchenchefin Priska Walker. Sie instruierte ihr Team perfekt, sodass jeder wusste, was zu tun war. «Wir servieren den Gästen und Bewohnenden heute ein Vier-Gänge-Menü auf höchstem

Niveau. Für unsere Küchencrew ist es ein einzigartiges Erlebnis, mit einer Koryphäe wie Jacky Donatz zu kochen – und natürlich sind wir froh, den ein oder anderen Tipp von ihm zu bekommen», betonte sie. Beim Anschneiden des Kalbskoteletts versammelte sich das gesamte Küchenteam um das Tablett. Ein kurzer Check des Profis zeigte: es ist zartrosa, saftig und auf den Punkt. Dafür ist der Sternekoch über die Grenzen hinaus bekannt. Nicht nur die Zubereitung des Sternemenüs war etwas Besonderes für das Küchenteam, sondern auch die Anwesenheit des Gourmetkochs. «Der heutige Anlass ist auch für mich etwas Spezielles. Die Atmosphäre ist nicht zu vergleichen mit der einer Hotelküche, in der man nicht vorausplanen kann und es schnell unruhig wird. Hier sind alle ihren Arbeitsschritten voraus und super im Timing», erklärte Jacky Donatz. Ein wenig Aufregung war in der Küche dennoch zu spüren, denn nicht alle Tage schaut dem Team eine bekannte Persönlichkeit beim Kochen über die Schulter.

Gelungener Anlass für Bewohnende und Restaurantbesucher

Nach einer Siedfleischsuppe folgten Mezzelune mit Ricotta und Basilikumschaum. Als Hauptgang servierte die Küchencrew Jacky's berühmtes Kalbskotelett mit Gemüse und Safranrisotto – so zart, dass es im Mund zerging. Jeder Biss löste Begeisterung aus. «Die Kunst ist, das Fleisch genau auf den Punkt zu braten. Dafür wurde feinstes Kalbskotelett verwendet», so Jacky Donatz. Gekrönt wurde das Ganze von einer Dessert-Komposition aus Erdbeeren,



Legendär: Das Kalbskotelette von Jacky Donatz. Bild: zvg