



JAZZ trifft KÜCHE

Sie sei ein Ausnahmetalent in der Küche, sagt Ausbilder Joachim Elflein über seine Auszubildende Jessica-Victoria Borra.

Von Dörte Fleischhauer, Fotos Timo Raab

Jessica-Victoria Borra ist eine ambitionierte angehende Köchin, sie lernt bei Top-Ausbilder Joachim Elflein im Seehotel Niedernberg. Sie ist 28, das lässt den Schluss zu, dass sie sich bereits für eine andere Profession festgelegt hatte, bevor sie sich für die Küche entschied. In der Tat. Allerdings auf eine, die man sicher nicht vermutet: Jessica ist ausgebildete Jazz-Musikerin. Sie absolvierte das Musikgymnasium in Graz, studierte dann Schauspiel und Jazz mit dem Abschluss des Bachelor of Arts. Doch wie kam es zu diesem Kontrastprogramm? „Ich bin quasi mit gutem Essen aufgewachsen“, erzählt sie. Der Varieté-Künstler Charly Borra, ihr Vater, hatte viele Jahre Engagements bei Hans-Peter Wodarz' Dinnershow Pomp Duck and Circumstance und bei Witzigmanns Palazzo; Erlebnisgastronomie auf Spitzenniveau. Jessicas Mutter war seine Assistentin, daher begleitete ihn die ganze Familie. „Weihnachten zuhause? Das gabs bei mir erst, als ich bereits auf dem Gymnasium war“, erzählt sie. Nach Ende des Studiums, Charly Borra hatte derweil ein Engagement im Tigerpalast in Frankfurt, entschied sie sich, in Frankfurts Umgebung sesshaft zu werden. Sie trat als Sängerin in Jazz-Clubs auf, arbeitete nebenbei als Bedienung und kochte in der Küche eines italienischen Restaurants. Ein paar Jahre später beschloss sie, diese Arbeit in der Gastronomie auf ein anderes Niveau zu heben – und bewarb sich im Seehotel als Auszubildende. Zwei Tage Probearbeiten – und sie und Joachim Elflein waren sich einig: Das passt!

Elflein schwärmt von seiner Azubine, die inzwischen ein knappes Jahr bei ihm lernt: Sehr engagiert sei sie, neugierig, lernwillig, kreativ. Sie habe eine ausgeprägte Gabe für die Arbeit in der Küche und arbeite mit ebenso viel Hingabe, beides sei ansteckend. Sie sagt über Joachim Elflein als Ausbilder: „Er erklärt gern, viel und verständlich, das ist für mich wichtig.“ Und sie sagt auch: „Auch wenn ich die Lehre verkürzen könnte, ich würds nicht machen. Es gibt so viel zu lernen und zu entdecken!“ Von der Künstlerin, der Diva, zur Köchin: Das war und ist nicht nur fachlich ein Lernprozess, sondern auch, wenn es beispielsweise um Organisation und Überblick in der Küche geht. „Mein Leben hat sich in einem Jahr komplett verändert. Früher war ich die coole Jazz-Musikerin, ein Freigeist. Heute habe ich einen durchorganisierten Arbeitstag. Ich bin ruhiger und fokussierter geworden.“ Und was macht Jessica-Victoria Borra, wenn sie nicht kocht? Sich der Musik widmen, würde man vermuten. Nein, sie sitzt dann in der Küche ihres Bauernhauses und schaut den Enten und Seidenhühnern im Garten zu. Dabei überlegt sie, wie sie Rezepte oder Techniken verfeinern kann. Der Kunst ist sie trotzdem verhaftet: „Kunst und Kulinarik gehören für mich zusammen, denn auch gutes Essen ist eine Kunstform. Deshalb möchte ich mal ein eigenes Restaurant haben, in dem ich beides verbinde.“

**Von der Diva zur ambitionierten und fokussierten Köchin:
Jessica-Victoria Borra.**



**„Auch wenn
ich die Lehre
verkürzen
könnte, ich
würds nicht
machen.“**

In diesem Gericht vereint Jessica-Victoria Borra ihre Heimatregionen: Die, aus der sie kommt, und die, in der sie lebt. Und so nimmt **auf der Haut gebratener Zander (1)** auf einem **Rahmwirsing (2)** Platz. Der Wirsing wurde im Vorfeld gewolft, damit er besonders cremig wird. Beides wird begleitet durch einen **Semmelkren (3)**, eine Art Knödel mit Meerrettich, der von einer lila Karotte getoppt wird. Ihnen zur Seite wurden **Reiberdatschi mit Kürbiskernen (4)** gebettet. Optische und geschmackliche Abrundung dieses Gerichtes ist ein **Milchschaum mit Meerrettich (5)**.

www.seehotel-niedernberg.de

REZEPT

Unterfranken trifft Steiermark

