Verführerische Knollengewächse

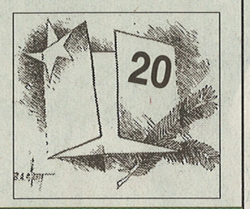
GROSSMARKT / Mit Küchenchef Peter Henzek beim Einkaufsbummel im Essener Frischezentrum. Er lässt sich vom frischen Angebot inspirieren.

STEFFEN TOST

Angespannt flitzen die Mitarbeiter durch die Regalreihen und stellen die eingegangenen Bestellungen zusammen. „Hallo Peter, hast Du schon vorne rechts im Gemüsekühlhaus gesehen?", begrüßt ein Verkäufer bei De Pastre im Essener Frischezentrum Peter Henzek. Der Mülheimer Koch kauft hier seit Jahren nahezu täglich ein, am liebsten nach Feierabend ab Mitternacht. Dann ist die frische Ware eingetroffen und auf den Straßen ist es ruhig. Neugierig folgt er dem Tipp und findet kernlose Mini-Avocados und sofort beginnen seine kulinarischen Assoziationsketten.

Die meisten Gastronomen ordern hier telefonisch ihre Ware. Sie vertrauen den 40 Festangestellten in dem 1200 Quadratmeter großen Markt der Köstlichkeiten. Schließlich sind viele hier gelernte Köche, einer war sogar zweiter Mann in einer Sterneküche. Sie können beraten, Tipps geben und die Vorstellungen der Köche nachvollziehen. Henzek vertraut auch dem De-Pastre-Team, will sich aber von dem frischen Angebot inspirieren lassen, denn Kochen ist eine sinnliche Angelegenheit. Fehlt die Lust, kann auch keine ambitionierte Küche dabei herauskommen. Und diesen Anspruch verfolgt der 39-Jährige, der sein Handwerk in Kettwig im Hugenpoet erlernte, gemeinsam mit seinen drei Kollegen in seinem Restaurant an der Düsseldorfer Straße. Ausgerechnet von den kleinen Leckereien, die sich vom Alltagseinerlei abheben, erfahren die Küchenchefs am Telefon natürlich nichts. Als er eine kleine Steige mit Topinambur erspäht, zögert er keine Sekunde und lädt die kleine südamerikanische Knollenfrucht auf seinen Wagen. Lange führte die Knolle, deren Geschmack sich zwischen Artischocke und Nuss bewegt, ein Aschenputteldasein. Erst nachdem ihre Gesundheits-fördernden Kräfte bekannt wurden, erfreut sie sich größerer Beliebtheit. „Vielleicht mach ich daraus Chips, besser noch ein Püree mit Trüffelpilzen und blauer Kartoffel."

SERIE



WIR ÖFFNEN TÜRCHEN

Glänzende Augen bürgen für Qualität

Vor dem Fischkühlhaus befinden sich die Bassins mit den Hummern, deren Scheren zusammengebunden sind. Rund tausend dieser Krustentiere gehen hier durchschnittlich täglich über die Theke. Obwohl De Pastre nach Schätzungen von Geschäftsführer Hans-Georg Fritzemeier rund 500 Gastronomen in ganz Nordrhein-Westfalen beliefert, wirkt der Laden im Frischezentrum keineswegs gigantisch. „Kein anderer Großhändler hat ein so breit gefächertes Angebot und so hochwertige Waren", lobt Henzek. Die Rotbarbe macht einen prächtigen Eindruck. Die Augen sind klar und strahlen, die schuppige Außenhaut ist glänzend und auch der Fisch duftet nach frischem Meer. „Die Geruchsprobe ist auch bei Obst und Gemüse ein wichtiger Qualitätstest. Was eklig riecht, kann ja auch nicht schmecken", meint der versierte Koch.

Gestern legte Peter Henzek den Hummer wieder ins Bassin zurück, für die Gesellschaft in seinem Saarner Restaurant hatte er schon als Vorspeise dreierlei Fisch eingeplant. Das Gemüse löste dann kulinarische Assoziationsketten aus. (Foto: Dirk A. Friedrich)