In den Restaurants hat der Kulinarische Treff längst begonnen – Kinder kochen mit dem Profi

Von Jörn Stender

Countdown in den Küchen: Die Vorbereitung für den Kulinarschen Treff läuft in Töpfen und Öfen, Mixern und Wasserbecken. Dort baden (noch) die Hummer – ehe ihr letzter Weg sie heute auf den Viktoriaplatz und die Teller führt.

Die sind natürlich wieder aus Porzellan und werden im Spülmobil gereinigt. Plastik und Einwegmaterial, das ist nichts für einen gastronomischen Treff, der sich dem Prädikat „klein und fein" verschrieben hat – und den die Küchenchefs mit gehobener Qualität bedienen wollen.

1200 kanadische Felsenhummer hat Francesco Stanziale vom Restaurant Königin Luise geordert und für den Treff 2005 eine völlig neue Karte kreiert. Frische Steinpilze oder Rinderfiletcarpaccio wird er auftischen. Und eben die halben Hummer, die Portion zu 9,50 €. „Wir sind mit sechs Personen im Einsatz", sagt der Patron. Seinen Betrieb macht er daher für die Treff-Tage dicht.

Auf Optik beim Personal setzt Karola Möllecken – und kleidet ihre Bedienung in Lederhosen und Dirndl. „Ich bin selber gespannt. Schauen wir, wie sich alles schickt", sagt die Wirtin vom Stammhaus Monning. Der fränkische Unterton ist durchaus 'rauszuhören – und er findet sich auch auf der Karte wieder: mit Käsebrotzeit und marinierten Maultaschen. Junge, geschnetzelte Rinderleber wird Karola Möllecken auch wieder anbieten. 2004 hat sie damit den Nerv getroffen. „Leber bereiten viele ja nicht mehr selbst zu. Die trauen sich nicht mehr 'ran. Qualität, Frische und Zubereitung, das muss eben passen", sagt Möllecken und hat ihr 2004er Rezept noch einmal ein wenig verfeinert. Mit großem Personaleinsatz bestreitet die Gastronomin die Tage. „Wir sind zu zwölft vor Ort." Sollte es regnen, wird die Wirtin schnell umdisponieren und ihr Stammhaus öffnen. „Bislang habe ich da Samstag nur einen Geburtstag. Ansonsten ist geschlossen."

Die Füllung für die Rouladen vom Schwarzfederhuhn beschäftigte Peter Henzek gestern früh bereits. Das erste Geflügel hat er erst für den Starttag geordert. „Damit alles frisch und perfekt wird." Seine Klassiker – neben dem Huhn vor allem die Lachs-Zucchini oder Garnelen-Spieße – bietet der Chef der Kochschule Ruhrgebiet jetzt schon seit einigen Jahren und tüftelt immer noch an den Geschmacks-Nuancen. Seine These: „Das ist wie Weihnachtsmarkt. Da gehören auch bestimmte Sachen hin, auf die man sich das ganze Jahr schon freuen kann." 14 Kräfte vereint Henzek in seiner Pavillon-Küche und im Service. Zugucken beim Kochen hat bei ihm Tradition. Mitmachen auch. Und so steigt Henzek im Dienste der Kochkultur mit Kindern an den Herd auf der Showbühne. „Mit Rohkost an Zuckerschote kann man denen nicht kommen, das interessiert die nicht", weiß der Koch – und macht daher lieber Fischstäbchen, Spaghetti oder Pommes. Wer an Fast-Food denkt, liegt falsch. Nudelteig will erst einmal geknetet, Kartoffeln wollen geschält, geschnipselt und blanchiert sein, ehe sie in der Pfanne zu Pommes werden. Und auch die Majo, versteht sich, wird frisch angerührt.

„Haxen schieben" war Donnerstag in Möllekens Altes Zollhaus angesagt. „Wir bereiten derzeit täglich 100 bis 200 Portionen vor", sagt Stephan Janssen, der zweite Küchenchef. Insgesamt wurden diesmal über 1000 „Haxerl vom Spanferkel" vorbestellt, 300 mehr als im letzten Jahr. „Das Gericht machen wir das dritte Mal in Folge. Und es ist immer gut angekommen", sagt Janssen. Auch das Zollhaus konzentriert sich voll auf den Treff. „Die Belegschaft ist komplett in der Stadt", sagt Janssen. Und sie bringt ein paar Haxen mit, samt Speckknödeln . . .

Aufbauarbeit auf dem Viktoriaplatz: Peter Stermann (l.) und Wladimir Borodin bringen ein Wirtshaus-Schild zum Pavillon. Bild: Köhring

Köche, Wirte & Co – Das gibt's beim Kulinarische

• **Walkmühlen-Restaurant:** Meeresfrüchte-Salat italienische Art; Putenbrust al Cartoccio auf Kartoffeltranchen (süditalienische Art); Hummerkrabben-Schwänze an Kräuterreis mit Edelpilzen; Panna cotta in Harmonie von Waldfrüchten; 6 frische irische Felsenaustern, auch alternativ mit einem Glas Weißwein.

• **Henzeks Kochschule Ruhrgebiet:** Gegrillter Lachs-Zucchini-Spieß; Gegrillter Garnelen-Spieß mit Senf-Honig-Dipp auf karamellisiertem Gemüsesalat; Gebratene Roulade vom Schwarzfederhuhn mit Schalotten-Pestofüllung auf Kräuter-Linsen-Salat mit weißem Aceto Balsamico Dressing; Geeiste Pfirsichkaltschale im Waffelkörbchen mit Tonkabohnensofteis

• **Tabak Budde, die kulinarische Zigarrenkarte:** Zum Aperitif eine Petit Corona, vor dem Hauptgericht eine Robusto oder eine Corona und zum Dessert eine Double Corona. Zum Beispiel von Aurora aus der Dominikanischen Republik, León Jimenes (mit dem hell-eleganten Connecticut Shade Deckblatt), El Credito oder Cuesta Rey und (eher kräftig) C.A.O.

• **Da Nella:** Vitello Tonnato; Port. San Daniele Schinken; Melone mit San Daniele Schinken; Hausgemachte Lasagne al forno; Gamberoni am Spieß mit Tomatensalat; Gorgonzola - Formaggio Latteria - Taleggio; Tiramisu; Torta della nonna

• **Stammhaus Monning:** Marinierte Maultaschen in leichter Sommervinaigrette; Junge, geschnetzelte Rinderleber mit frischen Champignons, Zwiebeln, Cherrytomaten, Salbei und Sherry verfeinert; Käsebrotzeit; Schwarzwälder-creme; Kirschbowle mit Rieslingsekt; Frankenwein vom elterlichen Weingut Sommerhausen; Rheingauweine von Dr. Corvers-Kauter, Oestrich-Winkel und für alle, die keinen Alkohol möchten: Traubensaft aus dem Rheingau

• **Mölleckens Altes Zollhaus:** Tandoori-Poulardenspieß auf Basmati-Safran; Salat mit Ananas-Koriander-Chutney; Zweierlei Hummerravioli in Trüffelbuttersauce; Geschmortes Haxerl vom Spanferkel in Schwarzbier-Senfsauce mit Semmel-Speckknödel; Pina Colada Mousse auf Campari-Orangensauce; Prosecco Spumante DOC brut - pur oder Bellini; 2004er Geisenheimer Riesling Qba trocken Weingut Alexander Freimuth; 2000er Senioro de Sarria, Crianza, Navarra DOC, Spanien

• **Caruso:** Antipastiteller; Pfifferlinge in Kräuterrahm mit Rigatoni; Riesengarnelen mit Gemüsestreifen in Limonenrahm mit Rigatoni; Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren und Balsamico-Caramel.

• **Franky's Cocktailkarte:** Pina Colada (Ananas, Rum und Cokos); Caipirinha (Zuckerrohrrum mit Limone und Zucker); Mojito (Cuba-Klassiker mit frischer Minze und Rum); La Habana (Rumsorten mit Ananas und Grapefruit); Planter's Punch (Rum mit Zitrone und Orange); Alkoholfreie Virgin Colada, Virgin Caipirinha, Fruit Punch

• **Werners Restaurant & Buffetservice:** Duett vom hausgebeizten Graved Lachs an Dill-Honig-Senfsauce und Flußkrebsfruchtcocktail mit Reibekuchen; „Unsere" Blutwurst im Kartoffelmantel gebacken an Elsässer-Rahmkraut und Rote-Beetejus; Tranchiertes Schweinelendchen mit Backpflaumen und Mandeln gefüllt an Zucchini-Kartoffelgratin und Preiselbeerjus; Zitronen Joghurt-Mousse auf marinie ten Erdbeeren; Grauburgun der Kabinett trocken, Joach Heger, Baden; Kerner trocken, Winzergenossenscha Pfalz; Obstbrände von Zieg & Morand

• **Königin Luise:** Steinp mit Bruschettabrot; Rinderf letcarpaccio mit frisch geri benen Sommertrüffel; 1/2 Hummer mit Orangencock sauce; Dessert: Toscanell

• **Restaurant Dalaman:** vuctarator: Möhren mit Pe silie und Frischkäse; Ispar Blattspinat mit Knoblauch

Maurizio Fagiolo
Da Nella

Ralf Kaiser
Caruso

Zübeyde Cilga
Dalaman

Francesco Stanziale
Königin Luise

Sonja Wach
Franky's im Wasserbahnhof

Peter Henzek
Kochschule Ruhrgebiet

Thomas Möllecken
Mölleckens Altes Zollhaus

Marc Budde
Tabak Budde