

Weltuntergangsszenario in sieben Gängen

Klub der Göttinger Köche serviert Schlemmermenü für den guten Zweck

SCHLEMMER
MENÜ
2012

WELT
UNTER
GANG
21.12.2012?

Es gibt nichts Gutes. Außer man tut es." So formulierte Erich Kästner seine Lebensphilosophie. Und wenn der Klub der Göttinger Köche zum Schlemmen für den guten Zweck lädt, tut man es besonders gern. Wer hier isst, genießt gleich doppelt: der Gaumen freut sich und das Herz gleich mit. Nina Winter (Text) und Alciro Theodoro da Silva (Fotos) haben beim Sieben-Gänge-Menü im Restaurant der BBS am Ritterplan mitgeschlemmt.



Gespannt auf den kulinarischen Weltuntergang: Küchenmeister Theo Kaib begrüßt die Gäste im Restaurant der BBS am Ritterplan.

Das Schlemmermenü steht traditionell unter einem Motto, in diesem Jahr lautet es „Weltuntergang 21.12.2012?“. „Naja, dann haben wir vor der Apokalypse wenigstens noch einmal gut gegessen“, witzelt Manfred Pilz und protest seiner Frau Hannelore mit dem Aperitif „Mayas Cocktail“ zu. Pilz ist Künstler und Mitbegründer des „Eichsfelder Kunstvereins“. Er gestaltet in jedem Jahr die Menükarte für den Schlemmerabend. „Dieses Mal stand ich vor einer großen Herausforderung“, so Pilz. „Wie soll man ein doch negativ behaftetes Thema wie den Weltuntergang ansprechend und optimistisch gestalten?“ Mit einem „Spiegel der Zeit“ hat er das Problem kreativ gelöst.

Zum 26. Mal veranstaltet der Klub der Göttinger Köche das jährliche Schlemmermenü für einen guten Zweck. Der Erlös des kulinarischen Abends kommt wie immer der Nachwuchsförderung zu Gute. „Die Ausstattung für unser Lehrrestaurant und die Küche benötigt halt auch mal neues Equipment. Und wir unterstützen mit dem Gewinn unsere Auszubildenden, zum Beispiel bei Wettbewerben“, erklärt der Gastronomie-Ausbildungschef der Berufsbildenden Schulen (BBS) in Göttingen, Theo Kaib.

Die Idee zum Event kam ihm 1987. „Angefangen haben wir mit 35 Gästen“, so Kaib. „Jetzt bewirten wir pro Veranstaltung so um die 80 Personen. Der Altersdurchschnitt ist im Lauf der Jahre etwas angestiegen – viele Teilnehmer sind ja seit der ersten Stunde dabei“, berichtet der Chef augenzwinkernd. Buchen kann man das Menü deshalb schon längst nicht mehr. „Die Plätze

werden mittlerweile vererbt“, so Kaib stolz.

Die letzten Gäste treffen im Foyer des BBS-Restaurants ein und werden von den Servicekräften Nicole Roznowski und Stephanie Reinhardt begrüßt. Die beiden haben bereits ausgelernt, gehen ihren ehemaligen Ausbildern, den Restaurantmeistern Michel Alusse und Ullrich Ellwanger, für diesen Abend aber gern noch einmal zur Hand. Insgesamt sieben Servicekräfte sind für den reibungslosen Ablauf zuständig, Küchenmeister Klaus Abraham hat Herd und Co. der BBS im Griff. „Wir haben heute Abend zwei Profi-Spüler an Bord. Ansonsten bringt jeder Koch zwei bis drei Leute zur Unterstützung mit“, so der Maitre de Cuisine.

Den Anfang des Schlemmermenüs macht Jaqueline Amirfallah vom Gauss-Restaurant am Theater. „Wachtel, Kakao, Blutwurst“ hat sie ihr „jüngstes Gericht“ betitelt. Blut drängt sich beim Wort Weltuntergang quasi auf, Kakao steht für die Majas und Wachtel? „Wachtel passt einfach gut dazu!“, erklärt die Fernsehköchin ihren Auftaktgang. Ziemlich scharf wird die Kreation dank Chilikresse und Molepulver, einer alten mexikanischen Gewürzmischung. Auch der dazu gereichte frisch-säuerliche 2011er Entre Deux Mers vom Chateau Vignol findet bei den Gästen großen Anklang. Es folgt die Suppe, eine Essenz von Totentrompeten mit Papaya-Bohnen und Empanadas. Entwickelt wurde diese schaurig-schöne Pilzcreation von Frank Schaum-

berg, dem Vorsitzenden des Klubs der Köche und Betreiber des Gourmet- und Partyservice Böning-Schaumberg. Da Schaumberg an diesem Abend nicht selbst anwesend sein kann, springt Jaqueline Amirfallah spontan ein und unterstützt die

großes Kompliment anbracht: Das Team arbeitet schnell, ist super organisiert und sichtlich mit Spaß bei der Arbeit. In den kurzen Wartezeiten zwischen den Gängen fachsimpelt Monsieur Alusse mit seiner Mannschaft über Fußball.



Schaumbergschen Köche am Suppenpass beim Anrichten. Eben noch an der Suppenkelle, sitzt Amirfallah schon im Zug nach Baden-Baden, als der nächste Gang aufgetragen wird. Die Fernsehköchin steht am nächsten Morgen wieder für das ARD-Bufferet vor der Kamera.

Für den nächsten Gang ist Katja Burgwinkel vom Burghotel Hardenberg zuständig: Papageienfisch mit warmer Chilivinaigrette und Enchiladas. Papageienfische sind also nicht nur beliebte Fotomotive in den Korallenriffen dieser Welt, sie schmecken auch ganz hervorragend. Vor allem zu der leicht exotischen Note des 2008er Pinot Gris von der Domaine Charles Baur, den die stets lächelnden Damen und der Herr im Service dazu auschenken. Hier ist ein

Weiter geht es – wir sind noch längst nicht beim Hauptgang. Frank Schaumberg hat nicht nur den Suppengang beigesteuert, er ist auch verantwortlich für den ebenfalls sehr flüssigen Zwischengang. Sein Blutorangensorbet „Tequila Sunrise“ wird auf einem Suppenteller serviert und soll das Sättigungsgefühl, dass sich nach drei Gängen einzustellen droht, verringern. Genussvolles Schlürfen von allen Tischen signalisiert: Die Abwandlung des mexikanischen Cocktails

Dann naht der Hauptgang. Die gegrillten Tranchen vom Auerochsenrücken, die Wilhelm Johanning vom „Gasthaus zur

Erholung“ in Eschershausen mit Gemüse-Kartoffel-Ragout kombiniert, sorgen für Diskussionsstoff unter den Feinschmeckern. Sind die Tranchen – wie in der Karte beschrieben – gegrillt, oder ist das Fleisch etwa im Ganzen bei Niedrigtemperatur gegart worden? Und wo ist die Verbindung zu den Mayas? Wilhelm Johanning erklärt: „Der Auerochse ist eine ausgerottete Art. So ausgestorben wie die Mayas – da ist der Bezug.“ In den früheren Hutewäldern im Solling mit ihren alten Eichenbeständen werden

seit einigen Jahren rückgezüchtete Auerochsen unter anderem zur Landschaftspflege eingesetzt. „35 Tiere werden wild gehalten.

Deshalb werden sie auch geschossen, nicht geschlachtet“, erläutert Johanning weiter. Die Nachfrage nach dem besonderen Fleisch der Tiere steige ständig. „Ein Kilo Filet kostet rund 45 Euro.“ Bemerkenswert ist dies auch, weil die teilnehmenden Göttinger Top-Köche nicht nur ihre Kreativität und den zeitlichen Aufwand einbringen, sondern auch das komplette „Material“ für ihren Gang sponsern. Das extrem zarte Fleisch mundet jedenfalls allen, egal wie es zubereitet wurde. Selbstverständlich muss das Ur mit einem trockenen Roten veredelt werden: Bis

zu zwölf Monate lagert der 2005er Gaillac in französischen Eichenfässern, bevor er in die Gläser fließt. Die kraftvolle Cuvée „Les Gentilles Pierres“ wird aus fünf verschiedenen Rebsorten gewonnen – die Tannine des Barriqueweins sind jedoch für einige Tischnachbarn zu kantig.

Größten Anklang findet hingegen der ungewöhnliche Weißwein, den Michele Alusse für den Käsegang gewählt hat. Der 2006er Arbois Savagnin schmeckt verblüffend nach Curry und vor allem nach Walnuss, und harmonisiert so hervorragend mit dem vorletzten Gang.

Ulf Schönbeck von der Bildungsvereinigung „Arbeit und Leben“ richtet seine mit einer raffiniert-scharfen, zitronigen Käsemousse gefüllte Maispfannkuchen mit einem knackigen Birnen-Kürbis-Chutney an.

Dann folgt nach rund vier Stunden Schlemmerei das große Finale: Küchenchef Daniel Raub vom Gasthaus Biewald, der von seiner Mutter Karin Raub und Team vertreten wird, kombiniert ein scharfes Paprika-Chili-Eis zu süßem Schokoladengelee und fruchtigem Granatapfel-Gratiné. Auch hierzu gibt es einen speziellen Wein: der liebliche Floc de Gascogne vom Chateau de Millet aus Eauze ist eine Spezialität aus Traubenmost und Armagnac.

Gegen 23 Uhr sind alle Gäste glücklich und zufrieden. Theo Kaib dankt allen Teilnehmenden des Abends: dem Service, der Küche und den Genießern – von Weltuntergangsstimmung war an diesem fabelhaften Abend rein gar nichts zu spüren!

Rezepte

goettinger-tageblatt.de



Feiner Zug: Burgwinkel verziert Johannings Hauptgang.



Muss noch zum Zug: Amirfallah richtet schnell und professionell an.



In einem Zug: Der Nachwuchs dekoriert Hand in Hand.