

Hildesheimer Kochkunst mit Kolja Kleeberg



Originelle Erfindung von Gertraude Jung: Spaghettis aus Roter Beete. Kochprofi Kolja Kleeberg staunt über das Farbwunder in der Pfanne. Fotos: Moras



Kreativ nicht nur am Herd: Kleeberg pflegt auch die musikalische Küchenkultur.



Günther Halex ist einer der Regisseure des Koch-Events in der Halle 39.



Kolja Kleeberg und Daniel Gill. Jüngster Pilzverkäufer Hildesheims. Foto: Kolbe-Bode

Hildesheim (sky). Wer viele Gäste erwartet, muss früh anfangen, um sie zufrieden verabschieden zu können. Und so ist es auch kein Wunder, dass bereits am Donnerstag in der Halle 39 ein reges Treiben einsetzte, um das Ereignis vorzubereiten, für das 350 Hildesheimer tief in ihre Tasche gegriffen haben. Eine Live-Koch-Nacht mit dem Fernsehprofi Kolja Kleeberg.

Zu verdanken ist das Ereignis der Hildesheimerin Gertraude Jung, deren Kochleidenschaft sie dazu gebracht hatte, in der „Küchenschlacht“ im Fernsehstudio den Sieg für die Hildesheimer Tafel zu erringen. Sie hat es geschafft. Und sie hat damit auch Kleeberg selbst auf den Weg hierhin gelockt, der der Küchenfee selbstverständlich zur Seite stehen wollte, um ein Fünf-Gänge-Menü für 350 Gäste auf die Beine zu stellen.

Komponiert ist die Mahlzeit von mehreren Köchen, den Auftakt übernimmt die Hildesheimer Panorama Lounge, eine Männerrunde, die schon seit Längerem gemeinsam am Herd zusammenhält. Auch sie müssen vieles vorbereiten, selbst für dekorative Kleinigkeiten, die am Ende auf Schiefertafeln serviert werden, ist die Vorbereitung das A und O. Mandelmilch gelieren, Lollies aus Hühnersuppen zubereiten oder ein Gazpacho mit Garnele und Thymian.

Während die Männer von der Lounge noch kräftig mit den letzten Zubereitungen beschäftigt sind, ist Kleeberg am Samstagabend längst in seinem Element. Ein ZDF-Filmteam hat sich ihm an die Fersen gehängt, um ihm bei seinem Rundgang am Rand der Halle zu folgen. An den festlich geschmückten Tischen sitzen längst erwartungsvolle Gäste. Damit hat sich eine der Sorgen von Organisator Günther Halex bereits erledigt. Er blickt immer wieder auf seine Uhr und den Fahrplan: „Es ist alles minutiös getaktet.“ Im Vorfeld hatte er Angst, dass der sich verzögert, wenn die Besucher zum Start ihre Plätze einnehmen.

Kleeberg plaudert derweil an den Ständen mit dem Traditionsbäcker Krone, einem Senfproduzenten, den Landfrauen oder dem regionalen Pilzzüchter Andreas Gill. Schnell wird klar, dass das schauspielerische Element dem Koch in die Wiege gelegt worden ist. Mit seiner Freundlichkeit bricht er schnell das Eis und zeigt echte Neugier und auch Anerkennung über die Vielfalt des Angebots

aus der Hildesheimer Gegend. Und dann ist es soweit. Punkt 20 Uhr. Aus dem Hintergrund rückt ein Geschwader schwarz gekleideter junger Frauen in langer Linie heran und verteilt sich an den Tischen hinter den Gästen. Keine zehn Minuten später hat jede seine Schiefertafel vor sich liegen. Halex kann wieder tief durchatmen, der Zeitplan funktioniert.

Zur Vorspeise betritt Annelore Ressel, Chefin und Gründerin der Hildesheimer Tafel, die Bühne, auf der eine Showküche aufgebaut ist, dem späteren Arbeitsplatz von Jung und Kollberg. Doch zuvor findet Ressel herzliche Worte, um ihre Ergriffenheit von diesem Abend im Zaum zu halten. Doch die engagierte Frau hat keine Chance, zum Ende ihres Danks rollen dann doch die Tränen: „Ich kann einfach nicht anders.“ Und sie kann sich sicher sein, dass es kein Moment der Peinlichkeit ist, was sie in den vergange-

nen Jahren mit ihrem Team auf die Beine gestellt hat, ist niemandem im Saal verborgen geblieben. Es ist der Grund, weswegen sie gekommen sind.

Aber natürlich auch Kolja Kleeberg. Wann bietet sich sonst die Chance, das beliebte Fernsehformat der Kochshow live zu erleben. Denn nichts anderes läuft vor den Augen der Gäste ab. Eine TV-Team filmt Kolja Kleeberg und Gertraude Jung, die auf der Bühnenküche den ersten Gang zubereiten. Mit netten Plaudereien und lockeren Sprüchen des Profis, die die Hobbyköchin trocken pariert und immer wieder die Lacher auf ihrer Seite hat. Ob natürlicher Charme oder durch die harte Schule der Fernsehköchelle trainiert – es ist ein herzlicher und gleichzeitig unterhaltsamer Abend, der sich vor dem Publikum abspielt.

Auf zwei Großleinwänden wird der Kamerablick projiziert, um die Zuschauer näher zu rücken, gepaart mit kurzen Einspielen aus den Fernsehaufzeichnungen der Kochduelle, in denen Jung ihr Können bewiesen hat. Und ihre persönliche Erfindung, um skeptischen Kindern Gemüse „unterzujubeln“: Rote Beete in Spaghettiform. „Klappt bestens“, lacht sie. Das kann Kleeberg nur bestätigen, der die Speise im Fernsehen kennenlernen durfte – vor der Kamera natürlich.

In seinem Element als Unterhalter ist der Profikoch auch, als er vor dem Hauptgang den Oberbürgermeister Ingo Meyer in die Showküche bittet, der auf diesem Gebiet sichtlich unkundig ist, wie er auch einräumt: „Ich wasche lieber ab.“ Doch eine Zitrone müsste er schließlich erkennen, fordert ihn Kleeberg freundlich heraus: „Die ist gelb wie die FDP und genauso abzugeben.“

Während im Foyer Gang um Gang auf die Teller gezaubert wird, der Service im Saal abräumt und wieder nachliefert, baut sich langsam unter den Helfern der Druck ab. Halex ist sicher: „Das Ganze klappt trotz kleiner Verzögerungen wie am Schnürchen.“ Das Publikum ist entspannt und schließlich auch gesättigt. Glücklicherweise auch Annelore Ressel, die einen kurzen Kassensturz gewagt hat. Für die Tafel kann sie mit mindestens 20 000 Euro rechnen. Bis Mitternacht bleibt der Saal gefüllt, erst dann gehen die ersten Gäste, auch Kleeberg bleibt länger als geplant. Hildesheim ist irgendwie ansteckend...

Von wegen Poren schließen

Die Kochlegende ist nicht auszuräumen: Fleisch muss man scharf anbraten, um die Poren zu schließen. Unfug, sagt Profi-Koch Kolja Kleeberg: „Fleisch hat gar keine Poren.“ Sondern Fasern. Und so hat er für seinen „rosa gebratenen Kalbsrücken“ auch seine eigene Methode angewendet, die er „rückwärts braten“ nennt.

Statt der Kochplatte Feuer zu machen, legt er die bei Zimmertemperatur vorgewärmt Kalbstücke in eine Mischung aus Öl und Butter in die Pfanne. Mit niedriger Temperatur den Garpunkt von 58 Grad Celsius in der Mitte des Fleisches (Bratthermometer) ansteuern, und dann kommt der letzte Akt: die Kruste. Die Temperatur wird leicht erhöht (Bei einer Zwölfer-Skala auf Stufe acht): Der Milchanteil in der Butter karamellisiert dann, aus der Pfanne steigt ein leichter Haselnussgeruch auf. Die Butter bräunt dann das Fleisch und lässt es außen knusprig ohne es auszutrocknen. Und das ist auch der Moment, in dem Kleeberg das Salz hinzufügt. Denn auch das ist eine unter Köchen umstrittene Frage: vorher oder nachher? Kleeberg beantwortet es auf seine Weise. Viel Spaß beim Ausprobieren. (sky)

Kommentar

Mit Liebe gekocht

Gertraude Jung hat sich einen Wunsch erfüllt und gleichzeitig ein großartiges Ereignis für Hildesheim ins Leben gerufen. Man kann TV-Kochshows ruhig doof finden, aber die Veranstaltung in der Halle 39, in der die Hildesheimerin gemeinsam mit dem Profi-Koch Kolja Kleeberg fast 100 Freiwillige drei Tage lang zusammengeschweißt hat, um 300 spendenfreudige Hildesheimer zu bewirten, hat für diese Stadt einen neuen Akzent gesetzt. Ein neues Format für bürgerschaftliches Engagement.

Die gemeinsame Lust am kreativen Kochen war den Helfern regelrecht anzusehen. Helfer, die sich zuvor zum Teil gar nicht kannten. Eine Freiwilligenschar von jungen Serverinnen bis zu älteren Hobby-Köchen. Hinzu kommen noch eine Vielzahl an Sponsoren und die Event-Combo rund um Matthias Meher, um die Freude und den Genuss perfekt zu machen. Ein Ereignis, das am Ende mit mehr als 20 000 Euro der Hildesheimer Tafel zugute kommen wird – und damit denjenigen, die sich noch

nicht mal mehr eine tägliche Mahlzeit leisten können.

Das Besondere an diesem Ereignis ist auch, dass die Hilfe den ganzen Abend über sichtbar blieb. Viel Arbeit und am Ende viele erschöpfte Freiwillige. Aber trotzdem eine Anstrengung, von der zu hoffen ist, dass sie keine Eintagsfliege in Hildesheim bleibt. Das nächste Jahr ist für das Stadtjubiläum reserviert. Aber für das Danach braucht es noch viele Ideen. Das Koch-Event ist ein Kandidat dafür. NORBERT MIERZOWSKY



Präzises Timing: Auszubildende von der Walter-Gropius-Schule servieren die Vorspeise, angerichtet auf Schiefertafeln.



Hildesheimer Kochkunst in Männerhänden: Die Jungs von der Panorama Lounge bereiten in der Lobby die Teller für den nächsten Gang vor.



Stunden vor dem Servieren: Kleeberg und Jung kosten die Pilze. Neben Halex steht der Jungste Nachwuchs Daniel.