



Erstligisten spielen in der Küche

Genuss Fünf Sterneköche kredenzen bei Küchen Schuler leckere Speisen, und ausgezeichnete Winzer präsentieren perlende Edelgetränke. *Von Thomas Krytzner*

Das Kirchheimer Genussfestival ist in der Welt der Sterne und Köche angekommen. Heiko und Nicole Schuler freuen sich: „Fünf Sterneköche verlassen ihre Heimatküche und nehmen zum Teil weite Anreisen auf sich, um bei uns am Festival zu kochen.“

Die meisten Kilometer hat Sternekoch und Organisator Holger Bodendorf aus Sylt zurückgelegt. Fast ein Katzensprung ist es für die Mannschaft der Starköche aus Köngen, Bernd Nödinger von Tafelhaus und Lars Volbrecht von der alten Vogtei. Aus Ludwigsburg kommt der Gastronomiechef und Sternekoch vom Schlosshotel Monrepos, Ben Benasr. Den Kreis der Starköche schließt Ludwig Maurer vom Hotel Waldschlössl in Neukirchen – das sind immerhin auch noch knapp 400 Kilometer pro Weg. Die Winzer vom Weingut Emil Bauer & Söhne brachten ihre edlen Getränke aus der Pfalz mit. Das Weingut Graf Adelmann liegt im württembergischen Steinheim, und aus dem badischen Raum präsentierten die Weinexperten vom



Soja-Kaviar (oben) als Vorspeise, geelstes Pistazien-Parfait auf Mandelbiskuit mit Erdbeeren als Nachtisch. Dazwischen legt Sternekoch Holger Bodendorf selbst Hand an, und Ben Benasr lässt sich vom Weingut Graf Adelmann beraten.

Fotos: Thomas Krytzner

besondere Auszeichnung, aber in erster Linie koche ich für meine Gäste.“ Dann schnappt er sich den Soja-Kaviar und beginnt mit künstlerischer Präzision, die Vorspeise – Gelbflossenmakrele – zu garnieren.

Auch in den anderen vier Küchen lockt der Duft feinsten Speises die Gäste an. Holger Bodendorf kümmert sich um den Parmesanschaum, der die Kalbsbäckchen herrlich ergänzt, bei Bernd Nödinger gibt es Sushimi vom Thunfisch, und der Saibling wartet mit seinem Kaviar auf den genussvollen Verzehr. Meeresfrüchte gibt es auch bei Lars Volbrecht von der „Alten Vogtei“ in Köngen: Jakobsmuschel mit Schweinsfuß in Curry. Die Genussgäste sind begeistert. Vor allem gefällt, dass sie quasi von Stern zu Stern wandeln können und immer wieder andere Geschmacksexplosionen erleben.

Zwischendurch gibt es einen Halt bei den Winzern. Diese halten passend zu den Speisen jeweils Weine parat, und es kommt immer wieder zu Gesprächen unter Kennern und solchen, die es denken, zu sein. Man ist sich generell einig: Es ist ein Genuss. Unter den Gästen sind auch Kinder, die den Erwachsenen beim Genießen in nichts nachstehen. Später werden sie zu Autogrammjägern und kriegen vom „Chef“ Holger Bodendorf eine klare Ansage: „Wer Autogramme will, muss die Kochschürze anziehen.“ Im Lauf des Abends werden auch die „Großen“ zu Fans und freuen sich über eine Widmung der Sterneköche.

Hungrig bleibt niemand, schwieriger ist am Genussfestival bloß die Qual der Wahl, ob man nun Kalbfeisch oder Kabeljau in verschiedenen Variationen ausprobieren will. Die meisten entscheiden sich für beides. Denn alleine der Anblick der dekorativ angerichteten Teller lässt einem das Wasser im Mund zusammenlaufen. Damit die Speisen nicht zu Hüftgold werden, endet das dritte Festival im Schuler Living mit DJ Tobi und einer langen Tanzparty.

„Ich koche für meine Gäste, nicht für Sterne.“

Ben Benasr
Küchenchef des Monrepos

Weingut Salwey im Glottertal ihre perlenden Hochgenüsse.

Über 80 Kenner und Gourmets schauen den Starköchen interessiert über die Schulter. Dabei entstehen immer wieder interessante Gespräche, und manch einer lässt sich zum Fachsimpeln hinreißen.

Das Team in der Küche vergleicht Ben Benasr mit einer Fußballmannschaft. „Kochen mit Sternen ist wie in der Bundesliga. Wer nicht absteigen will, muss sich immer wieder neu beweisen.“ Er ist, wie die meisten, ein Koch aus Leidenschaft. „Klar sind Sterne eine