

Küche im Keller

Über 1000 Besucher bei der Koch-Show im Kaufhaus Karstadt

Von unserer Mitarbeiterin
JUTTA EDINGER

TRIER. Über 1000 Besucher schauten im Historischen Karstadt-Keller fünf Köchen in die Töpfe. Der Star des Tages war der singende Koch Rocco.

„Diamante, Diamante“, singt der braun gebrannte Koch und gibt Reis ins heiße Olivenöl, gießt Wasser dazu, rührt und schließt den Deckel. Während es in der Pfanne brodelt und der exotische Duft von Basmati-Reis den 30 Besuchern um die Nase weht, legt der Koch noch einmal den von einer weißen Ledermütze beschirmten Kopf in den Nacken, schüttelt die Lockenpracht und schmettert gefühlvoll den Refrain des Zucchero-Songs.

Flammierte Tintenfischringe

Ein kurzer Griff nach hinten zum Mischpult, dann dreht er die Herdplatte an. Vor der nächsten Strophe sagt er die Zutaten für seine in Pernod flambierten Tintenfischringe mit Basmati-Reis an, während die Musik weiter von großen Gefühlen tönt. Der Koch nimmt passend zum Takt den Deckel ab, probiert den Reis, seine sinnlich gesungenen Worte verstummen, die Musik klingt aus, und er lädt die erste Portion auf den Teller.

Der singende Koch Rocco hat seinen heimischen Herd in Eisenach in der Eifel verlassen und tingelt derzeit mit der Koch-Show quer durch Deutschland. So bleiben auch im Historischen Keller die Fans des „kochenden Eifel-Ramazotti“ nicht aus. Zur Autogrammjägerin wurde auch die 73-jährige Anita Bickmeyer aus



Der „kochende Eifel-Ramazotti“ Rocco bei der Koch-Show im historischen Keller von Karstadt. Foto: Jutta Edinger

Kyllburg, die nicht nur der Kochkunst des charmanten Italiens erlag. Neben Rocco pürierten, dämpften und backten im Historischen Keller von Karstadt vier weitere Köche. Jeder hat in einer anderen Ecke des 600 Quadratmeter großen Keller-Restaurants einen Tisch aufgebaut.

Mit Dialekt und Witz nimmt Koch Rüdiger Dünnebier aus Amorbach im Odenwald seine Zuschauer für sich ein. Während es in der Pfanne brutzelt, spitzen die Zuschauer die Ohren, denn Dünnebier verrät, warum man Champignons nie waschen, Kräuter nie mit der Schere schneiden und schließlich auch versiegelte Pfannen nicht zu heiß werden lassen soll.

Eine aromatische Rotweingemüsesuppe mit Joghurt köchelte Mirko Reeh, der in Frankfurt/Main und auf Ibiza eine Kochschule betreibt. Im Wok bereitet Monika Koh ihre

Gemüsepfanne mit einer Currysoße aus Kokosmilch. Während sein Fisch im Topf gar wird, überzeugt Jürgen Lofi hautnah, dass die Griffe seiner Töpfe aus dem Hause Fissler nicht heiß werden.

Denn hinter der Koch-Show steht als Mitveranstalter der Töpfe-Fabrikant Fissler aus Idar-Oberstein. „Das Thema Topf in den Kopf bekommen“, darum geht es Fissler-Gebietsleiter Thomas Krause. „Es interessiert mich, wie hier gekocht wird. Dass es dabei um Werbung für die Töpfe geht, ist mir zwar bewusst, interessiert mich aber nicht weiter“, sagt Ingrid Kliem aus Leverkusen.

„Die Antihaf-Schonpfanne“ ist daher für die meisten auch weit weniger attraktiv als die glänzend aufgelegten Köche. Besonders als die Köche Rocco und Rüdiger Dünnebier gemeinsam zum Finale singen.

jac/r.n.