



# Cooking Battle

**Bewaffnet mit Saucenkelle und Filetirmesser** Sie duellieren sich in Kochshows und beim Promi-Dinner. Gladiatoren mit Kochmütze: Das sind die Helden unserer medialen Welt. Jetzt kann man einige der besten Köche des Bergischen Landes beim Showkochen in der Wuppertaler „VillaMedia“ erleben: Zwölf Starköche sorgen für Gaumen-Highlights. Yvonne Peterwerth moderiert die Show. „Cooking Battle“ ist ein Live-Spaß für alle Sinne.

**S**chokowürstchen in Plastiknäpfen als Dessert? Nein, dankel Cooking Battle, die bergische Variante der zurzeit boomen den Kochshows und Fernseh-Dinners, versteht sich als stilvolles Live-Event. Jörg Heynkes, Geschäftsführer der schicken Villa für alle möglichen Events, belebt den Trend. Seine ursprüngliche Überlegung: Die Zuschauer könnten ja gar nicht probieren. Warum also das Ganze nicht live? Gesagt, getan. Ein Konzept wurde geschaffen, viele Sponsoren ins Boot geholt und einige bekannte Köche, die wiederum andere kannten, überzeugt. Am 15. Juli ging die Premiere der Veranstaltungsreihe mit großem Erfolg über die Bühne.

In der ersten Serie „batteln“ zwölf Köche aus dem Bergischen Land an ebenso vielen Abenden mit eigenen kreativen Menüs um die Gunst eines gut 140-köpfigen Abendpublikums, inklusive der acht Jurymitglieder. Anschließend voten alle, und Mitte 2009 wird auf einer Gala der Sieger bekannt gegeben.

Bei der dritten Ausgabe am 9. September stieg Gregor Marx in den Ring, eine Bühne, versehen mit mehr Überwachungskameras als ein U-Bahnhof in einem Berliner Problemviertel. Deren Bilder – und die einer Handkamera – werden auf die Wände rund um den Saal projiziert. So können die Gäste das Geschehen hautnah verfolgen. Gregor ist total aufgeregt, denn das von ihm kreierte Menü muss schließlich in der Küche des Hauses von einigen Mitarbeitern seines Restaurants „Alter Speicher“ in Solingen für die 140 Gäste punktgenau zubereitet werden,

während er auf der Showbühne den leckeren Spaß mit der Moderatorin Yvonne Peterwerth vorzukochen hat. Peterwerth, als Radiomoderatorin „die Stimme Wuppertals“, führt mit ninarugeskem Charme durch die Show und befragt den Koch nach allen Regeln der Kunst zu Produkten, Kochphilosophie und Techniken. Ehefrau Heide Marx sorgt derweil als „Springerin“ für die Koordination des Abends. Und nachdem Peterwerth in Stadionatmosphäre die Servicekräfte für die schick eingedeckten Tische vorgestellt hat – „und an Tisch 7... der Michael!!“ – geht's mit einem Aperitif los. Während die Gäste zum tollen „Hausgebackenen Mandelducca Brot mit Jordan Olivenöl“ schon einen feinen Chardonnay Brut schnasseln, bereitet Marx einen „Brombeer Vanille Collins aus dem Espuma, am Tisch serviert“ zu. Das entpuppt sich als leuchtend rote Geschmacksbombe, in höchst eleganter schaumiger Konsistenz daherkommend. Klasseauftakt für den Koch, der es so elegant versteht, mit asiatischen Einflüssen zu spielen. Etwa mit dem asiatischen Äquivalent zum Rucola, den er bei der „Komposition von Büffelricotta und konfiertem Kürbis mit Mizuma“ verwendet. Letzteres ist ein feines Grünzeug, das der erneut kunterbunten Vorspeise das gewisse Etwas verleiht. Zur Zubereitung wird ein nach undurchschaubaren Vorgaben ausgewählter Gast zum Schnibbeln des Kürbisses herangezogen. Zu jedem Gang präsentiert der gewichtige Chef von „Jaques Weindepot“ einen eigens ausgewählten Tropfen, diesmal einen überraschend modernen Österreicher. Zum Hauptgericht darf eine agile Dame aus dem Publikum

helfen, die von der Bühne aus eher einen Mann sucht und deshalb beim Schneiden der Kartoffeln einen leicht unkonzentrierten Eindruck macht, der auch vom Genuss prickelnder geistiger Getränke Zeugnis ablegt. Zum Glück stehen in der Villa-Küche Profis, und „Supreme vom Perlhuhn mit Schokoladen- und Kirschen-Jus, Pak Choy, Karotten und Pommes Maxime“ gelingt fabelhaft. Große Stärken zeigt Marx beim doppelten Dessert. Das Vor-Dessert besteht aus zwei Quasi-Lutschern, Süßigkeiten am Stiel, die man komplett in den Mund zu nehmen hat, wo sie schließlich ihre Aromen entfalten: „Passionsfrucht in Schokolade“ ist süß-überraschend, während die Minipyramide „Weißer Nougat aus Montelimar mit Korianderkrokant“ mit abwechslungsreichem und final prickelndem Aromenspiel begeistert. Abschließend erzählt Marx diverse Geschichten um die nicht einfache Produktsuche angesichts von „Delicé von Kokosnuss mit weißem Kokoskaramell, frischer Thai Mango und Szechuan Button“. Doch die Kreation auf dem Teller rund um die perfekte Frucht und eine Art Kresse aus dem Himalaya mundet hervorragend. Auch dazu wird ein exquisiter Dessertwein gereicht, ein Gewürztraminer von Lucien Albrecht.

Dann hat es Marx geschafft, knapp vier Stunden dauert das Event, das von über 20 Mitarbeitern der VillaMedia gestemmt wird. Dem Gast, der 79 Euro inkl. 4-Gänge-Menü, Sektempfang und Getränke (außer Spirituosen) zahlt, wird einiges geboten. Natürlich gibt es dabei die eine oder andere Länge im Programm und kleinere Unaufmerksamkeiten der multimedialen Regie, doch insgesamt macht die Show großen Spaß. Ob Gregor Marx Chancen in der Gesamtwertung hat, muss dahingestellt bleiben. Sein Menü begeisterte mit Kreativität und spannenden Produkten, weniger durch spektakulären Wareneinsatz. Tolles Grünzeug aus asiatischen Hochebenen statt Hummer in Champagner. Die ebenfalls zu bewertenden Showkoch-Qualitäten hat dieser durch und durch sympathische Koch allerdings eher nicht. Wenn aber mal eine ko-

chende Rampensau vom Schlage Jamie Olivers, Heston Blumenthals oder Alain Bourdains vom bergischen Himmel fällt, schlägt die bestimmt in der VillaMedia zuerst auf. Bei dem nächsten Event am 10. Oktober (ausverkauft!) geben sich die Stembergs die Löffel in die Hand, sicherlich die Stars der ersten Staffel, die vom Michelin-sternegekrönten Scarpati (8.6.2009) abgeschlossen wird.

Nach der ersten Ausgabe, so erzählt Heynkes lachend, hätten direkt sechs oder sieben Köche der Region angeklungen und gefragt, warum sie denn nicht dabei gewesen seien. Das kann ja noch kommen, denn es soll auf jeden Fall eine Fortsetzung 2009/2010 geben. Daneben hat man das tolle Konzept bereits weitergegeben, sodass in Köln, Düsseldorf und in Essen schon bald ebenfalls gekämpft wird – an den Töpfen. Auf in den Kampf! tt

■ **COOKING BATTLE** VillaMedia Vieh Hofstr. 125, 42117 Wuppertal, [www.cooking-battle.de](http://www.cooking-battle.de)  
**Termine:** 10.10. Walter und Sascha Stemberg – Haus Stemberg, 28.10. Christian Ochse – Haus Marianne, 18.11. Elmar Tücking – VillaMedia, 11.1.2009 Herbert Sippl – Landhaus Garnefeld, 10.2. Dirk Eggers – Restaurant Eggers, 11.3. Helmut Eppelsheim – Golfhotel Vesper  
**Preise:** 79,- €, inkl. 4-Gänge-Menü, Sektempfang und Getränke (außer Spirituosen)



# Bar · Restaurant Marines

Brenda Boykin  
stellt ihre neue CD vor



Donnerstag  
16.10.2008  
21 Uhr

Wiesenstrasse 2  
42105 Wuppertal  
0202 · 317 2333

[www.restaurant-marines.de](http://www.restaurant-marines.de)

[www.von-der-heydt-museum.de](http://www.von-der-heydt-museum.de)

# ENSOR

schrecken ohne ende

12.10.2008 - 8.2.2009

VON DER HEYDT-MUSEUM  
WUPPERTAL

Ermöglicht haben diese Ausstellung:

Der Ministerpräsident  
des Landes Nordrhein-Westfalen



Museumsschop  
Kunst- und Museumsverein  
Wuppertal

Cropplast

ERFURT

Kulturpartner  
WDR 3