



Kochen vor Publikum – da sind Schnelligkeit und Professionalität gefragt. Das hat auch das Team von Wolfgang Schmitz verinnerlicht.

Foto: Gerhard Bartsch

Mälzer & Co. können einpacken

SHOW Bei der „Cooking Battle“ rühren und schnippeln bergische Köche um die Wette. Jetzt war Auftakt.

Von Valeska von Dolega

Die umfassende Nachfolge auf allen Koch-Schlachtfeldern fürs Bergische Land scheint geregelt und braucht nicht länger Fernsehleuten in entsprechenden TV-Formaten überlassen zu werden. Bei der von VillaMedia-Chef Jörg Heynkes ersonnenen Cooking Battle ist nun der Startschuss gefallen. In der Auftaktveranstaltung des Wettbewerbs eröffnete Wolfgang Schmitz, Chefkoch in Schmitz Jägerhaus, den Showreigen. Motto: „Was die prominente Kochbrigaden-Phalanx von Sarah Wiener, Tim Mälzer, Johann Lafer bis Ralf Zacherl kann, können wir Topfhelden aus hiesigen Gefilden schon lange.“

Eine entsprechende Showküche war schon einmal errichtet. Weil Großleinwände aufgebaut waren, blieb kein Schnipseln, kein Würzen und kein Kommentieren für das Publikum unbemerkbar. „Ich koche das erste Mal mit diesem Ofen. Aber es tut sich

was“, erklärte Schmitz anfänglich noch wortkarg seine Handgriffe am Risotto.

Dass der 54-Jährige offensichtlich dann doch ein gut gelaunter Mensch ist, bemerkte das Publikum, als kleine Pannen passierten. Kaninchensülze als Amuse-Gueule und Brennessel-Risotto hatten gerade geschmeckt, als der Maestro für den Fischgang eine Füllung für die Seezunge mixen wollte und die entsprechende Maschine versagte. „Wie sagt man dazu? Scheiß Technik“, erklärte er ungerührt. „Jetzt müssen wir improvisieren.“ Was er wortreich tat und beim späteren Abschmecken mit einem süffisanten Grinsen kommentierte: „Das Improvisieren hat der ganzen Sache nicht geschadet.“

Später wurde Thomas aus dem Publikum („Zwiebeln schneidet sonst immer meine Freundin“) zum Gemüseputzen auf die Bühne gebeten. Wolfgang Schmitz sagte zu den rabiaten Schnippelkünstlern: „Zu genau wollen wir's nicht nehmen. Das

wird dann halt das Personalesen.“

Das viergängige Menü hatte sich nicht allein in Sachen Optik und Geschmack als gut erwiesen, nun stimmte auch der Unterhaltungsfaktor. In den Pausen gab es dann kleine Küchen-Exkurse: Moderatorin Yvonne Peterwerth ließ sich in die Geheimnisse des Geschirrbalancierens einweisen. Michael Bürgener verkündete derweil, außer Wein trinke er am liebsten Wasser oder Saft, aber niemals Bier.

An den Tischen plauderten die Gäste angeregt über Rezepte und Lokale, wie man sich Kochtricks habe anschauen können und welche Punkte man in welcher Kategorie verteilen wollte. Schließlich liegen beim Cooking Battle insgesamt zwölf bergische Köche im Wettstreit. Am Ende jeder Show geben die Gäste ihr Votum ab. Der Koch, der zum Schluss die meisten Punkte hat, ist Sieger. Ob damit die Kochlöffel von Mälzer & Co. endgültig ins Bergische abgegeben werden, wird sich zeigen.

Eine große Bildergalerie gibt es auf:

www.wz-wuppertal.de

Anzeige

Extra
für WZ-Leser



Fitness für Zuhause

Körperliche und geistige Fitness sind heute notwendig um den täglichen Anforderungen positiv zu begegnen. Dieses Buch bietet ein ganzheitlich wirksames Übungsprogramm zur Steigerung von Fitness und innerer Balance, das einfach und problemlos in den Alltag integriert werden kann.

€ 4,95

Erhältlich bei der Westdeutschen Zeitung und den WZ-Service-Stellen

Nur so lange der Vorrat reicht.

■ TERMIN

KOCHEN VOR PUBLIKUM Der nächste Termin steigt am 13. August – dann mit Herbert Lorenz, Schützengesellschaft am Brill. Mehr Infos im Netz:

www.cooking-battle.de