

# GENERATION WOW – KÜCHENPARTY IM OLYMPIASTADION

## GENERATION WOW – KÜCHENPARTY IM OLYMPIASTADION

Das eat! Berlin Feinschmeckerfestival ist in vollem Gange – ein Event jagt das nächste und es war nicht so einfach im Vorfeld zu entscheiden zu welchen Abenden wir gehen wollen. Die Generation WOW konnten wir uns aber auf keinen Fall entgehen lassen. Die Generation WOW – das sind die drei Sterneköche Sarah Henke, Maria Groß und Sebastian Frank die im Cooking Club des Berliner Olympiastadions eine Küchenparty veranstaltet haben. Die passenden Weine haben die beiden Winzer Lisa Bunn und Andreas Rings von ihren Weingütern mitgebracht. Keiner der fünf sympathischen Profis ist älter als 35 und wir waren gespannt, was sie sich für diesen Abend überlegt haben.



Festivalleiter Bernhard Moser eröffnet den Abend und warnt vor: „Wer an seinem Platz sitzen bleibt und auf den Service wartet wird hungrig bleiben, es wird nämlich niemand kommen.“ Der Abend ist als Küchenparty geplant, das bedeutet wir können live dabei sein während gebraten, gewürzt und angerichtet wird und dürfen den Sterneköchen nicht nur auf die Finger schauen, sondern auch neugierige Fragen stellen wie sie was gezaubert haben.

Der Einlass beginnt bereits um 18:30Uhr und da wir pünktlich vor Ort sind können wir noch einen Blick auf die Vorbereitungen werfen bevor der große Trubel startet. Zur Begrüßung gibt es von Lisa Bunn einen leichten 2013er Riesling, wir treffen auf ein paar bekannte Gesichter und stoßen auf einen schönen Abend an.



Dann werden die Kochstationen eröffnet. Jeder Koch zaubert uns ein Amuse bouche und einen Gang aus dem Menü.

Wir starten bei Sebastian Frank aus dem Restaurant Horvath. Sein Amuse bouche sind zwei gegrillte Champignons, einer war zuvor getrocknet, der andere frisch. Diese tummeln sich mit etwas gegrilltem Knoblauchgrün, Petersilienwurzel und Röstzwiebelpulver auf den Tellerchen. Das Röstzwiebelpulver ist ziemlich genial. Sebastian verrät, dass er die Zwiebel in Schmalz ausbackt und dann das Fett auf Küchenpapier abtropfen lässt. Danach werden die Röstzwiebeln zu Pulver verarbeitet und gewürzt. Das Ergebnis schmeckt wie Chips-Pulver und erzielt genau den Effekt den er haben wollte – es macht süchtig.



Bei Maria Groß, aus dem Restaurant Clara im Kaisersaal in Erfurt, gab es meinen absoluten

Favoriten des Abends! Ich bin ja ein großer Fan von Blutwurst und die Kombination mit Sauerkraut ist einfach klassisch. Maria hat das Ganze aber auf so geniale Art modern und frisch umgesetzt, dass ich einfach nur noch hin und weg war. Im ersten Schritt wurde mit einer Schablone eine Crème aus Sauerkraut, Sauerkrautsaft und Mascarpone aufgetragen. Darauf hat sie die Blutwurst platziert von der man vorher schon naschen durfte – es gab nämlich zwei Varianten, eine mit Wild und eine „normale“ vom Hausschwein. Dann kam ein kleiner Sauerkrautsalat mit Minze und Koriander – alles frisch als Rohkost. Für mich eine vollkommen neue Kombination und wirklich ausgesprochen lecker. Darauf ein Scheibchen Apfel und als i-Tüpfelchen eine Blutwurstpraline die in Kirschkupfer gerollt wurde. Ich war so fasziniert von den Erklärungen das ich es glatt verpasst habe die Kochstation zu fotografieren.



Bei Sarah Henke hat uns ein koreanischer Gruß erwartet. Es gab ein frisch-scharfes Tartar mit asiatischen Aromen, zwei Zucchini-Scheiben und einem auf Butterbrotpapier gebratenen Wachtelei. Die Krumen haben eine süßliche Note auf den Teller gebracht, leider habe ich hier nicht mitbekommen was das genau war. An dieser Station hatten wir etwas Pech, es gab nur noch ein letztes Tellerchen das wir uns dann geteilt haben – da sind wohl ein paar besonders hungrige Wiederholungstäter vor uns gewesen. Zu diesem Gang steigen wir auf den etwas trockeneren 2012er Ungsteiner Weilberg Riesling von Andreas Rings um.



Es geht weiter mit der Vorspeise – Sashimi Spicy von Sarah Henke. Bessere Hälfte hat diesmal die Suppe geholt und erklärt, dass die rohen Zutaten nur mit der heißen Suppe aufgegossen wurden und darin gar gezogen sind. Wir hatten also wunderbar zarte Garnelen und Fisch mit Frühlingszwiebel, kleinen Pilzen und Zuckerschote auf dem Teller. Die Suppe war schön scharf, was ich wirklich gerne mag. Ein Gast hat zu späterer Stunde Andreas Rings darauf angesprochen, dass er sich dazu einen Weißwein mit etwas mehr „Bums“ gewünscht hätte. Darauf hat Andreas nur lachend erwidert: „Ja, ich mir auch!“



Es geht weiter mit dem Hauptgang – Milchkalbstafelspitz sous vide mit gegrilltem Chicorée, einer Entenschmalzemulsion und Brombeere von Sebastian Frank. Der verrät, dass der Tafelspitz 5 1/2 Stunden sous vide gegart wurde, den Großteil der Zeit bei 58°C, dann wurde die Temperatur auf 50°C reduziert. Das Fleisch war natürlich wunderbar zart und als gesagt wurde, dass noch ein paar Scheibchen übrig sind haben wir uns gefreut noch ein zweites ergattern zu können.



Hier sind wir auf den Rotwein umgestiegen. Besonders gefallen hat uns der 2007er das kleine Kreuz aus der Doppelmagnumflasche. Wobei man fairer Weise sagen muss, dass wir eher Rotweinfans

sind und es rote Weine somit immer etwas leichter haben uns zu begeistern.



Zum Abschluss hat uns Maria Groß ein wunderbares Dessert gezaubert. Es gab einen Ziegenquark mit Rhabarber, dazu zwei verschiedene Saucen mit Erdbeere und in Butter knusprig gebratenen Salbei der dann in Puderzucker paniert wurde. Der leicht gekeimte Quinoa hat eine interessante, süßliche Note – ein schöner Kontrast zum Ziegenquark und der Säure vom Rhabarber.



Ein wirklich toller Abend – die Küchenparty verlagert sich nach dem Essen an die Bar, wo wir noch ein Gläschen Spätburgunder trinken und nochmal mit Maria Groß über Sterne, Punkte und den Küchengarten ins Gespräch kommen.



Wir hatten an diesem Abend unglaublich viel Spaß und ich habe eine ganze Menge an Inspiration mitgenommen. Aber die Eat! Berlin ist noch nicht vorbei. Am Samstag geht es zu Kreuzberg kocht in die Sarottihöfe und am Sonntag steht der Ball der Gastronomie auf dem Programm. Und falls ihr heute und morgen noch nichts vorhabt und jetzt auch Lust auf ein tolles Event bekommen habt – schaut doch mal, ob es vielleicht noch Restkarten für das Filetstück gibt. Das ist definitiv immer einen Besuch wert.

In diesem Sinne – viel Spaß beim Genießen!

