

# Ein Stelldichein von Meisterköchen

Benz & Co. eröffnet im Kögener Gewerbegebiet eine neue Catering-Produktionsküche

VON CHRISTA ANSEL

**KÖGEN.** Meisterköche gaben sich am Donnerstagabend ein Stelldichein in der neuen Catering-Produktionsküche von Benz & Co. im Kögener Gewerbegebiet Ghai. Für viele Gäste eine tolle Gelegenheit, Köchen, die weltweit in Aktion treten, über die Schulter zu schauen. Und nicht nur das. Da wurden bereitwillig Tipps weitergegeben und wurden Kochvorgänge minutiös und geduldig erläutert. Geboten wurde eine Kochshow, wie sie spannender nicht hätte sein können. Die Besucher waren nicht auf das Zuschauen beschränkt. Sie genossen den Duft der Gewürze, durften nach Herzenslust schlemmen.

Die Neueröffnung des Catering-Gebäudes war für die Familie Benz vom Kögener Hotel Schwanen die Gelegenheit, einem großen Kreis von Gästen zu zeigen, was sonst hinter geschlossenen Küchentüren passiert: Kochkunst vom Feinsten.

Wer die Köche beobachten durfte, der spürte vor allem eines: die große Freude, das

hohe Engagement, mit dem hier aus frischen meist regionalen Produkten ungewöhnliche Gerichte gezaubert werden. Da wurde die Lust spürbar, von der Hubertus Tzschirner, freiberuflicher Koch aus München, sprach. Tzschirner gab Einblick in die Molekularküche, eine Modeerscheinung, die manchen Garvorgang im Niedrigtemperaturbereich geradezu revolutionierte, wie „Schwanen“-Küchenchef Marcel Domon betonte. Dem Experimentieren seien aber da Grenzen gesetzt, wo es den Leuten nicht mehr schmecke, betont Domon.

Die Molekularküche ist eine Form der Zubereitung, die nicht zwangsläufig nur mit Chemie und Physik zu tun hat. Verwendet werden in der Molekularküche des „Schwanen“ ganz natürliche Substanzen wie Lecithin (ein Sojaprodukt), Alginat oder Agar-Agar und Calciumlactat. Mit deren Hilfe kann beispielsweise ein Aperitif in Blasen eingeschlossen werden und doch flüssig bleiben. Stickstoff wird benötigt, um aus Orangenfilets kleine gefrorene Teilchen zu zaubern, deren intensiver Geschmack sich

erst im Mund entfaltet. Zaubereien, von denen sich die Besucher gerne fesseln ließen.

Aber nicht nur das. Die Eröffnung der neuen Catering-Produktionsküche bot auch Handfestes, wie beispielsweise den fein nach Honig duftenden warmen Ziegenkäse, das köstliche auf Wirsingblättern gebackene Sauerteigbrot oder die mit Holz aus alten Whiskyfässern geräucherten Lachsfilets.

Michael Schörken hat als Koch die Welt kennengelernt. Nirgendwo, betonte er, nirgendwo könne man die Liebe zum Kochen mehr ausleben als im „Schwanen“ in Kögen. Für die Gäste war dies geradezu greifbar, sie genossen die Überraschungen aus der Catering-Produktionsküche sichtlich.

Die neue Catering-Produktionsküche von Benz & Co. bietet so viel Platz, dass hier Speisen für Veranstaltungen mit bis zu 2000 Teilnehmern in Handarbeit hergestellt werden können. Am gestrigen Sonntag hatten interessierte Besucher noch einmal Gelegenheit, das neue Haus bei einem Tag der offenen Tür kennenzulernen.



Feinste Kochkunst wurde in der neuen Catering-Küche von Benz & Co. in Kögen demonstriert: rechts Michael Schörken und Sébastien Jauliac (hinten) beim Fertigen von Fingerfood, in der Mitte Patrick Domon und Hubertus Tzschirner (links) beim Experimentieren im Bereich Molekularküche. sel