



Auch Freiwillige aus dem Publikum waren gefragt: In einer Mini-Challenge galt es unter anderem, zweieinhalb Minuten lang Spätzle zu schaben – mit CD und Kunststoff-Chip. VKD-Vorstandsmitglied Rainer Werchner nahm die Herausforderung an.

## COOK meets ROCK

**Kochverein und TV-Stars – das geht prima zusammen, wie in Stuttgart gezeigt.**

Wer sich am 20. September ins schwäbische Winterbach begeben hatte, liebt Tattoos, Rock and Roll und gutes Essen. Die beiden Fernsehköche Ralf Jakumeit und Ole Plogstedt präsentierten in einem vollbesetzten Zirkuszelt die „geilste Show des Jahres“, so die Aussage der beiden Profis aus der Junge-Wilde-Fraktion.

Rund 300 begeisterte Fans erlebten ein spannendes Viergang-Menü, das von Showelementen der beiden Fernsehköche (Die Kochprofis und Die Kocharena) und der anderen Akteure unterbrochen wurde. Hinter den Kulissen standen Mitglieder des Kochvereins Stuttgart 1890 e. V. im provisorischen Küchenzelt an den Herden und bereiteten Gang für Gang zu. Mit elf Kolleginnen und Kollegen setzte der Vereinsvorsitzende Michael Viehmann die Rezeptideen von Ralf Jakumeit und Oleg

Plogstedt um. Seine Brigade war bunt gemischt und bestand aus jungen Teilnehmern des Staufenfleisch-Pokals vom Frühjahr und aus Mitgliedern seines altbewährten Intergastra-Frühstücksteams. Unterstützung erhielt er von Ralf Meneghini, der mit Palux-Geräten für die thermische Küchentechnik im Back-Bereich sorgte. Weitere wichtige Sponsoren des Abends waren die Firmen Metro, Transgourmet und Wiberg.

Immer wenn das Publikum angefeuert von den beiden Starköchen in der Manege in Stakkato „schicken, schicken, schicken“ verfiel, wurde es bei den Stuttgarter Köchen hektisch, dann musste der nächste Gang raus. Und so unorthodox wie die ganze Veranstaltung, lauteten auch die Menünamen. Hinter „Shining Bölkstoff“ verbarg sich eine klare Tomatenessenz, die aus einer kleinen Flasche mit Henkelverschluss serviert wurde. Der Zwischengang „St. Pauli Fischauge“ bestand aus einem Klecks Erbspüree, Erdbeeren und Jakobsmuscheln. Dieser Gang wurde zur Herausforderung des umsichtigen Ser-

viceteams der Paul-Kerschensteiner-Schule aus Bad Überkingen. Da die Idee von Michael Viehmann, das Gericht auf umgedrehten Porzellan-Tellern anzurichten bei Ralf Jakumeit großen Anklang fand, musste der Service fast 300 Teller am Pass mühevoll wegnehmen.

**Spaß haben und feiern**, lautete die Devise von Ralf Jakumeit und Ole Plogstedt, die in den Pausen zwischen den Gängen auf einer Bühne ihre Kochshow zelebrierten. An einer Bohner-Frontcooking-Station zeigten sie beispielsweise, wie man mit einer Wasserpfeife Speisen räuchern kann oder wie eine Currysauce mit Coca Cola oder Jägermeister entsteht. In der Zwischenzeit stach neben der Bühne Medienstar Daniel „Tattoo“ Krause zahlungswilligen Gästen bleibende Erinnerungen in die Haut. Doch nicht nur die Protagonisten der Dinner-Show standen an diesem Abend im Rampenlicht. Ein großer Teil des Eintritts- und der Tätowierungsgelder ging an die Charity-Organisation „wish – ein Herzenswunsch für kranke Kinder e. V.“ **(ds)**