



# Cook meets Rock

Diese Küchenparty geht unter die Haut

Die rund 400 Tickets für das Event waren in Rekordzeit ausverkauft: Die spektakuläre Küchenparty Cook meets Rock schrieb auch 2016 ihre Erfolgsgeschichte weiter. Nach der Debüt-Veranstaltung in einem Zirkuszelt und dem zweiten Streich in einem Hotel zog das Kochspektakel dieses Jahr in eine waschechte Konzerthalle auf dem Stuttgarter Wizemann-Areal.

Text: Daniela Müller

Das Line-up an den Kochstationen und auf der Bühne war vom Feinsten: Stefan Marquard, Ralf Jakumeit, Frank Buchholz, Ole Plogstedt und Dominik Wetzels brutzelten, was das Zeug hielt und sorgten gemeinsam für ein rockig-buntes 5-Gänge-Menü - Showprogramm hinter dem Herd inklusive. Großen Andrang gab es z.B. vor der Kochbox von Ralf Jakumeit, der großzügig »Hand Jobs« verteilte - also das Amuse bouche direkt auf dem Handrücken der Gäste anrichtete.

Für satte Sounds waren Rockmusiker Tobias Regner sowie der in Hard-Rock-Kreisen bekannte US-Künstler Ski King zuständig. Und weil ein richtiger Rock-Chef selten ohne die entsprechende Körperkunst auskommt, war auch die Tattoo-Szene gebührend vertreten. Die Promi-Tätowierer Andy Engel und Tommy Lee Wendtner mischten sich unter das Publikum. Ganz mutige Gäste nutzten spontan die Gelegenheit, sich das Logo der Veranstaltung unter die Haut stechen zu lassen. Das war - anders als die meisten kulinari-

schen Angebote - nicht jedermanns Geschmack.

## Kochen für den guten Zweck

Das Besondere bei diesem Promi-Auflauf der besonderen Art: Alle arbeiteten für den guten Zweck. Namhafte Sponsoren, wie iSi Deutschland, Transgourmet, Otto Gourmet oder Bos Food förderten die Küchenparty mit Sach- und Geldspenden. Der Erlös der Veranstaltung kam dem Paulinenhof in Winnenden zugute, einem Bauernhof, auf dem Menschen mit Behinderungen leben.

»Ich fand die Location klasse, da hier sonst auch Konzerte stattfinden. Diese war die bislang größte der drei Cook-meets-Rock-Veranstaltungen – mit einem sehr gelungenen Programm. Schön war auch, dass man wirklich das Gefühl hatte, mit den Gästen zusammen zu feiern. Das waren keine zwei Fronten, sondern eine echte Einheit – Köche, Gäste, Tätowierer und Musiker«, resümiert TV-Kochprofi Ole Plogstedt am Ende des Abends.

### Vom Hobbykoch zum Veranstalter

Dass ihre Veranstaltung auf eine derartig große Resonanz stoßen würde, damit hatten die beiden Veranstalter Dirk Mölter und Jörg Widlicky nicht gerechnet, als sie 2013 quasi aus einer Bierlaune heraus, den Stein anstießen und ihn zum Rollen brachten – Rock'n Roll eben. Das erstaunlichste daran: Beide waren damals absolute Laien in puncto Veranstaltungs-Management. Im echten Leben verdient Mölter nämlich seine Brötchen als Touristik-Fachwirt und Widlicky ist Mathematiker und bei einer Versicherungsfirma beschäftigt. »Uns geht es gut. Wir wollten einfach auch mal etwas an andere weitergeben«, erzählt Mölter.

Gesagt, getan. Der leidenschaftliche Hobbykoch Mölter heckte den Plan aus einen Starkoch zu engagieren, Widlicky steuerte die Idee bei, das Koch-Event mit Rockmusik zu garnieren – Cook meets Rock war geboren. Warum gerade diese Kombi? »Kochen ist meine Passion, wir lieben beide Rockmusik und sind tätowiert. Warum sollen solche Events nur immer im feinen Zwirn stattfinden?«, erklärt der Touristik-Fachwirt. »Hätten wir allerdings geahnt, wie groß die Herausforderung ist, die da auf uns zukommt, hätten wir wahrscheinlich gar nicht erst angefangen«, schmunzelt er.

### Das Unmögliche möglich gemacht

»Die größte Hürde war es, überhaupt an die TV-Köche ranzukommen. Da hat uns unsere anfängliche Naivität vorangebracht«, verrät Mölter. Auf den beiden Fachmessen INTERGASTRA (Stuttgart) und INTERNORGA (Hamburg) schnappten sich die beiden Veranstalter die Kochakteure kurzerhand und stellten einem nach dem anderen ihr Konzept vor. Mit Erfolg. Am Ende haben die beiden das schier Unmögliche geschafft

und gleich für die erste Auflage 2014 die beiden Küchenrocker Ralf Jakumeit und Ole Plogstedt ins Boot geholt. »Ich war von der ersten Stunde dabei. Da haben zwei echt klasse Typen so etwas Großes erschaffen. Ich habe damals sofort zugesagt, weil das Konzept so ziemlich alles vereint, was ich tagtäglich lebe«, schwärmt Ralf Jakumeit, der mit seinem Catering-Unternehmen Rocking Chefs schon für Stars wie Bon Jovi oder Metallica gekocht hat.

Tattoos und Kochkunst passen hervorragend zusammen, findet auch Dominik Wetzel: »Mit der Farbe unter der Haut soll eine Geschichte erzählt werden, genau wie wir Köche eine Geschichte auf unseren Tellern erzählen.« Seine Geschichte erzählte das Dessert mit dem Namen »38 Grad Fieber«. »Eine Kindheitserinnerung«, verrät der Promi-Koch, der u.a. schon für eine deutsch-österreichische Prinzessin und ihre Familie in der Schweiz sowie Stars wie Roger Moore und Bruce Willis gearbeitet hat.

### Fortsetzung folgt... wahrscheinlich

In der bunt zusammengewürfelten Truppe von Gleichgesinnten ist mittlerweile ein großer Zusammenhalt entstanden. Dass man auch für eine vierte Auflage wieder zur Verfügung stehen würde, steht für Ralf Jakumeit, Ole Plogstedt und die anderen Starköche außer Frage. »Ich wäre nächstes Jahr sehr gerne wieder dabei. Auch wenn sich der Termin mit einem anderen überschneiden würde, könnte mich das nicht abhalten. Meine Kunden wissen schon, dass Cook meets Rock bei mir absoluten Vorrang hat«, sagt Jakumeit.

### Die größte Hürde war es, überhaupt an die TV-Köche ranzukommen

Und die Veranstalter? Mölter und Widlicky haben auch 2016 einen grandiosen Erfolg verbuchen können: Der Paulinenhof darf sich über einen Scheck über 6.666,66 Euro freuen. Und das Publikum auf eine Neuauflage der rockigen Küchenparty im kommenden Jahr. Ob es die sicher geben wird? »Gleich am selben Abend, als die Party vorbei war, haben wir wieder einmal gesagt, das machen wir nie wieder. Heute denken wir schon darüber nach, was wir nächstes Mal noch besser machen könnten«, lacht Dirk Mölter.

Und die Veranstalter? Mölter und Widlicky haben auch 2016 einen grandiosen Erfolg verbuchen können: Der Paulinenhof darf sich über einen Scheck über 6.666,66 Euro freuen. Und das Publikum auf eine Neuauflage der rockigen Küchenparty im kommenden Jahr. Ob es die sicher geben wird? »Gleich am selben Abend, als die Party vorbei war, haben wir wieder einmal gesagt, das machen wir nie wieder. Heute denken wir schon darüber nach, was wir nächstes Mal noch besser machen könnten«, lacht Dirk Mölter.

## Das rockige 5-Gänge-Menü

### Amuse Gueule

Bratwurst »On the Rocks«  
(mit Jim-Beam-Cola)

Bratwurst »Hells Bells«  
(höllenscharf)

### Frank Buchholz

(TV-Koch und Autor vieler Kochbücher)

inGlourious PASTAs  
(Pasta)

### Ole Plogstedt

(TV-Koch und Gründer des Catering-Unternehmens »Rote Gourmet Fraktion«)

Lügenkresse auf Rotem-Gourmet-Teppich  
mit Kefir-Krapfen  
(vegetarisch)

### Ralf Jakumeit

(TV-Koch und Gründer des Catering-Unternehmens »Rocking Chefs«)

Schniedelwutz  
(Fisch und Fleisch)

### Stefan Marquard

(TV-Koch, Gastronom, Gründer der Stefan Marquard Akademie, 1 Michelin-Stern)

Mega-Sauerei  
(Fleisch)

### Dominik Wetzel

(TV-Koch, Privatkoch)

38° Fieber (Dessert)

”  
Dirk Mölter,  
Veranstalter

