

men

riehle ich nun  
umnist darf ich  
al auf die Messe  
er Woche  
Meine Frau hat  
kte in die Hand  
lligst vom  
zur Arbeit  
sie vor mir  
ekungen  
m teilen!

erscheinen mir  
ie 'ne Flasche  
Ein Beispiel:  
pfelstrudler:  
chmeckt  
hlich wie  
strudel – mit  
lumenprozent  
ol. Erinnerst an  
korn, wobei ich  
in, dass ich so  
seit meiner  
d nie wieder  
in musste. Bei  
rew Coffee  
e erst nach-  
en, was das ist.  
macht man  
rt Kaffeekon-  
at, das im Kühl-  
nk aufbewahrt  
Kaffeemaschi-  
sage ich am  
Anwalt.

en hat: Eine  
und. Das ist  
ten, gemacht  
d Himbeeren.  
füllt und ist  
ve zum Aperol  
se Form von  
nicht, ich fand's  
enen Himbee-  
rchs Glas  
tmich das  
kte eingepackt  
lizer in Lauf-  
nicht am  
sondern in  
ich am  
raktisch, man  
al nach  
ir dann kein  
schwarzrösling  
ard.

at: Ich habe  
ie Firma  
anz besonders  
t schenkt das  
nd, aufgrund  
nier, gibt es als  
n Karlsplatz  
t, aber offen-  
t auf die  
legt zu sein.  
nn man den  
er muss man  
hätte ich den  
meinem Wein-  
Arbeitseinsatz.  
Bus wohl  
in aus Katzen-  
in machen.

Ber. Aber ein  
schenkt den  
seiner Tochter  
recht sein.

uvé Josua,

roszene

bar

n von der  
enen Deut-  
sgezeichnet  
und Maik  
Schorndorf  
etränke, die  
ung damit,  
hliches Kon-  
hen Ort hand-

# Koch trifft Rock: Küchenchefs hauen auf die Pauke

Musik und Spitzenköche erstmals im Wizemann-Areal – Wie zwei Laien prominente Unterstützer für eine gute Sache finden



Jörg Widlicky (links) und Dirk Mölter wollen im Wizemann Charity und Spitzenkochkunst zusammenbringen

Foto: Lichtgut/Max Kovalenko

Rockmusik, Tätowierer, Fernsehköche – klingt nach etwas viel für eine einzelne Veranstaltung. Ein Reisebürobetreiber und ein Mathematiker haben eine Vision und konnten viel Prominenz von ihrem Konzept überzeugen.

VON SASCHA MAIER

**STUTTGART.** Dirk Mölter ist unbeirrbar in seinem Optimismus. „Wenn wir vor Problemen stehen, öffnen sich auch Türen“, sagt der 42-Jährige Touristik-Fachwirt. Er meint damit Situationen wie diese: Für die Premiere von Cook meets Rock vor zwei Jahren sollte es ein Zirkuszelt sein. Nur doof, dass man ein solches unmöglich auf der angemieteten Asphaltfläche in Mölters Wohnort Winterbach aufstellen konnte. „Dann hat es sich kurzfristig ergeben, dass wir auf eine Wiese in der Nähe mit lockerem Erdreich konnten“, sagt er. Problem gelöst.

Das Projekt Cook meets Rock findet am 17. September zum dritten Mal statt – und verbindet hochkarätige Küche mit Rockmusik und Tattoo-Kultur. Dieses Mal im Wizemann am Pragsattel (ehemaliges Zapata) – und wie zuvor ganz als Benefiz-Event, das sich nur durch Spenden finanzieren kann. „Wir haben es gut erwischt. Und da wollten wir etwas zurückgeben“, erklärt Mölter, was ihn und seinen Partner Jörg Widlicky, der im richtigen Leben Mathematiker bei einer Versicherungsfirma ist und aus Schorndorf kommt, motiviert.

Veranstaltungskaufmännische Erfahrung? Bei beiden Fehlanzeige. Auch Gastro



Stefan Marquardt



Ralf Jakumeit



Frank Buchholz



Ole Plogstedt

kennen sie vor allem als Gäste vor dem Tessen, Widlicky ist noch im Vorstand eines Biervereins.

Doch obwohl das Duo auf diesen Gebieten überhaupt nichts vorzuweisen hat, konnten Mölter und Widlicky eine Menge Prominenz für ihre Charity-Küchenparty, wie sie ihr Baby nennen, gewinnen: Die Promiköche Stefan Marquardt, Ralf Jakumeit, Frank Buchholz oder Ole Plogstedt haben bereits alle fest zugesagt, die fünf verschiedenen Kochstationen zu bespielen. Der aus dem Fernsehen bekannte und kürzlich verstorbene Stuttgarter Koch Sante de Santis hätte auch dabei sein sollen.

An den Stationen sollen die Köche besonders kreativ zu Werke gehen können – und auch in der Präsentation der Speisen gemeinsam ein rockig-buntes Fünf-Gänge-Menü aus den Kochtöpfen zaubern. Das Essen und die Getränke sind im Eintrittspreis von etwa 140 Euro inbegriffen.

Für Rockmusik sorgen Tobias Regner, Gewinner der Castingshow „Deutschland sucht den Superstar“ und Ski King, ein in

Hardrock-Kreisen bekannter Künstler aus den USA. Die Tattoo-Szene wird durch Andy Engel, Tommy Lee Wendtner und das Tattoo-Model Makani Terror, das viele Titelseiten internationaler Fachmagazine zierte.

Moderiert wird die Veranstaltung von Fernsehmoderatorin und Motorsportlerin Lina von de Mars. Und selbst der Securityservice ist mit einem TV-Promi besetzt: Der Ex-Boxer und Bodyguard Ralf Seeger hat sein Kommen angekündigt. „Je mehr Prominente, desto besser“, sagt Veranstalter Mölter. Doch wie kommt man als Branchenfremder an solche Kontakte aus der Unterhaltungsindustrie?

„Auf der Intergastra 2014 sind wir mit vielen Leuten ins Gespräch gekommen, mit denen wir heute zusammenarbeiten“, erzählt Mölter. Die Stuttgarter Gastromesse ist die größte ihrer Art in Süddeutschland, Fernsehköche gibt's dort auch zum Anfassen. Also schnappten sich Mölter und Widlicky ein Bier, wie sie erzählen, und stellten sich einfach zu den Grüppchen des Fachpublikums dazu. „Manchmal wussten wir aber

gar nicht, mit wem wir es zu tun hatten. Wir kennen die meisten Größen aus der Gastro-Welt ja nur aus dem Fernsehen“, ergänzt Widlicky.

Ein paar Biere später. Mölter und Widlicky sind natürlich mit Präsentationsmappen bewaffnet, die jetzt rumgehen. Am Heimdrucker ausgedruckt und von Hand getackert. „Gastronomen haben eine sehr soziale Ader, haben wir bemerkt“, schildert Widlicky die Szenen auf der Messe Stuttgart weiter. Ruckzuck hätten die Protagonisten zugesagt.

## Der Erlös der dritten Auflage der Veranstaltungsreihe geht an Menschen mit Behinderung

Denn der Erlös der dritten Auflage der Veranstaltungsreihe geht abzüglich der Unkosten, zu denen auch „Freundschaftsgagen“ der Prominenten zählen, an den Paulinenhof in Winnenden. Auf dem Bauernhof leben Menschen mit Behinderung, Träger ist ein unabhängiger, gemeinnütziger Verein.

Doch jetzt müssen erst mal Karten verkauft werden. Eine große Bühne, davor viel Platz, Veranstaltungstechnik ist schon eine Menge vor Ort. Mölter und Widlicky sehen zufrieden aus, als sie die Räumlichkeiten im Wizemann sichten. „So was wie mit dem Zelt in Winterbach machen wir nie wieder!“, sagt Widlicky. Doch Mölter hat schon wieder so ein unbeirrbar optimistisches Funkeln in den Augen. Wahrscheinlich wird es im September nicht die letzte Episode des von Cook meets Rock gewesen sein.

## Tafelspitzen: Weinstube „Le Médoc“ an der Wullestaffel

# Französische Lebensart im Bistro-Format

VON ANDREA WELLER

Zwischen Kernerplatz und der im Stuttgart-21-Baustellen-Lärm tosenden Willy-Brandt-Straße befindet sich, seitlich eingebettet an der Wullestaffel, ein Kleinod der französischen Lebensart: das „Le Médoc“. Benannt ist diese Weinstube nach der (welt-)berühmten Weinregion nördlich von Bordeaux, dem Médoc. Der Name ist Programm: Das kleine Lokal ist eingerichtet wie ein französisches Bistro, geschmackvoll

Getafelt wird in der zum Hotel Le Méridien gehörenden Weinstube an soliden Holztischen, warme Farben herrschen vor, leise Musik trägt zur entspannenden Atmosphäre bei. An einer Schiefertafel an der Wand kann der Gast die aktuellen Wein-Empfehlungen studieren. Und, darauf weist der äußerst freundliche und hilfsbereite Chef de Rang, Hannes Haller, mit Stolz hin: „Wir haben jetzt erst eine funkelneue Kücheneinrichtung bekommen. Da lässt es sich super drin arbeiten.“ Also beste Vo-

