

Eierstich aus der Plastikpipette

Vier Köche aus dem Werra-Meißner-Kreis servierten ein Zukunftsmenü

BAD SOODEN-ALLENDORF. So stellen sich also die als Kreativköche im Werra-Meißner-Kreis bekannten Kochkünstler Christian Pelikan, Christian Koch und Björn Sippel Esskultur im Jahr 2050 vor: Dampfende Kaltgetränke, Aromen in Kugeln schwimmend in der Suppe, Wein in der Gummischlange und Kohl bereits in der Kartoffel integriert.

Mit einigen Anleihen aus der populären Molekularküche, die sich mit bio- und physikalisch-chemischen Prozessen bei der Zubereitung und beim Genuss von Speisen und Getränken befasst, bereiteten die Köche am Samstagabend auf dem Marktplatz von Allendorf ein Zukunfts-Menü zu. In fünf Gängen wurde es einer großen Tischgesellschaft zum Ausklang der Ab-in-die-Mitte-Veranstaltungswoche serviert. Passend zum Programmthema „Zukunftsträume werden Wirklichkeit“ kreierten die Kochkünstler beste Lebensmittel mit ein paar ungewöhnlichen Beigaben oder in unbekanntem Verbindungen. So war für den Hauptgang der

Hirsch zum Fliegen gebracht worden, wie der ortsansässige Hotel-Werratal-Wirt Christian Pelikan die Kombination mit Poularde beschrieb.

Auf dem Dessertteller von Björn Sippel (Meißnerhof Germerode) kringelte sich dann neben Meißnermohneis und Fruchtspieß eine lauwarmer Rieslingnudel. Und in der Steinpilzconsommé tummelten sich zwei Kugeln, in der das Aroma konzentriert war. Diese Einlage konnte im Mund zerdrückt werden, ansonsten löste sie sich nach einiger Zeit in der Brühe auf. Zudem mussten die Gäste ihre Suppe selbst vervollständigen. Flüssigen Eierstich gab Christian Koch (Hotel Pempel, Großalmerode) in einer Plastikpipette zum selber Einspritzen dazu - schließlich werde das Personal in der Gastronomie knapp, begründete er diese Aktion augenzwinkernd.

„Molekularküche tut kund: Servier Dir selbst, tief in den Mund. Was Ihr dann als Genuss erwarbt, ist das, was jetzt den Keller spart.“ So beschrieb in Reimform spontan Bernd Gieseking den Menütag. Der



Das wird munden: Freude auf den Hauptgang bei Bernd Gieseking und Organisatorin Heike Bruchertseifer.

Foto: Forbert

Kabarettist aus Dortmund würzte den Abend mit satirischen und philosophisch anregenden Gedanken zur Zukunft wie: „Warum muss denn der Mars besiedelt werden, wenn Bad Sooden-Allendorf doch so viele Entfaltungsmöglichkeiten bietet?“ Auch

den Gästen wurde Fantasie abverlangt. Sie sollten mehrere Fragen beantworten, darunter gewünschte Veränderungen für die Badestadt bis 2050. Eine Antwort lautete: „Erntefest monatlich und Einreiseverbot für Niedersachsen.“ (sff)



Mit der besonderen Einlage: Christian Koch (links) und Christian Pelikan bereiten die Steinpilzsuppe vor.

Foto: Forbert