

„Dieser Käse schmeckt wie Sex“

Fernsehkoch Stephan Wirtz tischt auf: Viele Gänge bis zum krönenden Abschluss

Üblicherweise gehört die Küche zum Hoheitsgebiet der Frauen. Die meisten Männer möchten daran auch nichts ändern. So war es kein Wunder, dass beim Auftritt des Fernsehkochs Stephan Wirtz im Küchenzentrum Holtmann die Frauen fast unter sich waren.

Gelldorf. Eigentlich erscheint es ja widersinnig, dass gestandene Hausfrauen in der Küche einem Mann auf die Finger schauen. Aber im Profibereich haben sie nun einmal das Sagen. Und hoch professionell ist das schon, was der unter anderem vom „Koch-Duell“ im Kölner Fernsehsender Vox bekannte Gast bei seinem Gastspiel in Gelldorf zu bieten hatte. Ins Staunen versetzte er die Zuschauerinnen zunächst einmal mit seiner Fingerfertigkeit. Ohne hinzusehen, zerkleinerter er in affenartiger Geschwindigkeit große Zwiebeln, Petersilie und andere Zutaten. Die Dosierung der frischen Gewürzpflanzen wie Thymian, Rosmarin, Salbei und Majoran stimmte immer. Stephan Wirtz legte nicht nur großen Wert auf eine schonende Zubereitung, sondern auch auf die Verwendung von Ölen mit ungesättigten Fettsäuren. Unter anderem setzte er ein Mandelstrauchöl ein, weil es die unerwünschten „freien Radikale“ im Körper einfängt. Sein Rinderfilet, mit dem er den Hauptgang bestritt, garte auf einem Bett ausgesuchter Kräuter, deren Duft und Aroma auf das angenehmste in das Fleisch einzogen.

Dazu reichte er Kartoffeln und ein Pesto aus frischer Blattpetersilie, Olivenöl und Limettenmus.

Anschließend gab es noch grünen Spargel, der aber nicht mehr aus deutschen Landen kam.

An französische Lebensart erinnerte die Anzahl seiner Gänge, die Stephan Wirtz schon vorher präsentierte. Ganz kleine Tomaten erhitzte er mit etwas Öl und Kräutern in der Pfanne und gab dazu bällchengroßen Mozzarella-Käse. Ebenso schnell und knackig zubereitet waren seine Champignonköpfe, die er in unterschiedlichen Variationen auf den Tisch brachte. Sie wurden zum Beispiel mit etwas Öl, Zitrone und Ahornsirup erhitzt. Zum Schluss kam etwas Mascarpone hinzu. Zwischendurch rührte Kirsten Beißner aus dem Küchenzentrum Holtmann in einer Pfanne mit speziellem italienischen Reis und einem Gemüsefond ein leckeres Risotto. Was auch immer zum Kosten auf den Tisch kam, alles regte die zuschauenden Hausfrauen in kleinen Gruppen zu lebhaften Gesprächen an. Der Mann in Weiß hatte sie alle fest im Griff, konnte bei der Zubereitung alle Fragen beantworten und hatte einen Heidenspaß an diesen abendlichen Lehrstunden. Am Schluss steuerte er noch ein besonderes Bonmot bei, als er in 36 Monaten ausgereiften Parmesankäse für das Risotto vorbereitete: „Der entfaltet fein gerieben seinen ganzen Duft und schmeckt auf der Zunge wie Sex.“ Womit er bei den Damen schallendes Gelächter und einiges Nachdenken auslöste. sig