

TAGESTIPP

Der Bestsellerautor Wolfgang Schorlau liest am heutigen Freitag um 20 Uhr in der Stadtbücherei **Besigheim** aus seinem aktuellen Bestseller „Am zwölften Tag“ vor. Der Eintritt kostet 8 Euro. Karten können in der Stadtbücherei Besigheim reserviert werden unter der Telefonnummer 3 22 58.

KURZ UND BÜNDIG

Einen geselligen Nachmittag für jedermann veranstaltet die Awo heute von 14 bis 17 Uhr in der Begegnungsstätte **Besigheim**. Spiele, Schach und Unterhaltung stehen auf dem Programm.

Adventsfenster werden heute geöffnet bei Familie Ziebart, Wickenackerstraße 6 in **Gemrigheim** (17 Uhr), beim **Freudentaler** Jugendtreff in der Gartenstraße (18 Uhr) und bei der Freiwilligen Feuerwehr in **Erligheim** (18.30 Uhr).

Das letzte Trauercafé in diesem Jahr findet am Montag, 15. Dezember, von 18 bis 19.30 Uhr in den Räumen der Diakonie **Besigheim**, Steinbachstraße 15, statt. Es ist ein offener Treff, bei dem sich Menschen in ähnlichen Situationen austauschen und neue Impulse für ihren „Trauerweg“ bekommen können. Infos bei der Diakoniestation unter der Telefonnummer 8 06 30.

Jahrgang 1940 aus **Besigheim** und **Ottmarsheim**: Der Anmeldetermin für den Ausflug 2015 wurde bis zum nächsten Treffen im Februar nächsten Jahres verschoben.

INTERVIEW

Es kommt auf jede Sekunde an

„Adler am Schloss“ in Bönningheim ist für das Catering von einer großen Dinershow verantwortlich

BÖNNIGHEIM

FRAGEN VON CHRISTINA KEHL

Wie schafft man es, ein Vier-Gänge-Menü für bis zu 288 Personen à la minute zuzubereiten und zu servieren? Dieser Aufgabe müssen sich Andreas Müller und sein Team beim Radio Ton Gourmet Palast ab sofort stellen. Der Inhaber vom Restaurant „Adler am Schloss“ in Bönningheim ist bei der Dinershow in Heilbronn für das Catering verantwortlich. Warum dabei oft Sekunden entscheidend sind und die größte Herausforderung bereits vor der ersten Veranstaltung gemeistert ist, erzählt der Gastronomie-Experte im Gespräch mit unserer Zeitung.

Herr Müller, beim Radio Ton Gourmet Palast haben vier Sterneköche ein Menü zusammengestellt, dazu gibt es ein Showprogramm für die Gäste. Was genau ist Ihre Aufgabe dabei?

ANDREAS MÜLLER: Wir sind für das gesamte Catering verantwortlich. Das heißt, wir begrüßen jeden Abend die Gäste, kochen und servieren das Menü. Tatsächlich laufen die Vorbereitungen aber schon seit einem Jahr: Wir haben die vier Sterneköche kennengelernt, gemeinsam mit ihnen ihre Rezepte mehrfach durchgekocht und an die Rahmenbedingungen angepasst.

Wie war die Zusammenarbeit

mit vier Köchen – Sie müssen jetzt ja deren Menü kochen, denn nicht alle Köche sind täglich vor Ort?

Die Zusammenarbeit klappt hervorragend, wir sind alle Profis und arbeiten auf Augenhöhe. Uns ist wichtig, dass wir nicht nur irgendwas kochen, sondern es soll perfekt sein. Am Dessert haben wir beispielsweise enorm lange herumexperimentiert, bis alle zufrieden waren. Und natürlich hatten die Kollegen genaue Vorstellungen – bis hin zum passenden Geschirr. Die Teller für Vorspeise und Nachspeise mussten wir beispielsweise neu kaufen, da unsere verschiedenen Modelle nicht zu 100 Prozent zum Essen gepasst haben.

Das hört sich nach einer sehr intensiven Vorbereitungszeit an.

Die Vorbereitungszeit war unglaublich wichtig – dann da wird die Grundlage für eine erfolgreiche Veranstaltung gelegt. Das geht von der Auswahl der Tischdekoration über die Kerzenleuchter bis hin zum Boden in der Küche, der natürlich rutschfest sein muss. Aber wir waren zum Beispiel auch undercover bei anderen großen Cateringveranstaltungen, um zu sehen, wie es die Kollegen machen.

Was gibt es kulinarisch zu beachten?

Es ist natürlich ein Unterschied, ob wir à la carte kochen oder für



Alles soll perfekt sein: Andreas Müller und sein Team kochen jeden Abend für knapp 300 Personen.

Foto: Ramona Theiss

300 Personen. Nicht alle Speisen sind für so große Veranstaltungen geeignet, weswegen es uns wichtig war auf solche Komponenten, wie zum Beispiel ein Quarksoufflé, das beim kleinsten Luftzug in sich zusammenfällt, zu verzichten. Wir müssen auch bedenken, dass die Servierwege länger sind. Das Gemüse sollte deshalb nicht in zu kleine Streifen geschnitten werden, sonst kühlt es aus, wenn man mit dem Teller 30 Meter unterwegs ist.

Kochen für knapp 300 Personen – das hört sich nach Fließbandarbeit an.

Das ist es in gewisser Weise natürlich auch – wir haben zum Beispiel ein Anrichtefließband. Das läuft elektrisch und an den Seiten stehen die Köche und

richten die Teller an. Darüber sind Wärmebrücken installiert, damit die Teller nicht auskühlen.

Sie sind seit knapp 20 Jahren im Catering-Geschäft, 15 Jahre davon in Bönningheim. Sie betreuen zum Beispiel Veranstaltungen für die Porsche AG im Rahmen der Formel 1 oder der DTM, auch auf der IFA in Berlin waren Sie bereits für Samsung für das Catering verantwortlich. Gibt es da so etwas wie Routine?

Keine Veranstaltung ist Routine – auch der Gourmet Palast nicht. Die Herausforderungen hier sind die Dauer der Veranstaltung über viele Stunden und die Abstimmung mit den Künstlern und der Technik. Da kommt es mitunter auf Sekunden an. Für uns ist es zum Beispiel extrem wichtig, ob

wir noch 20 oder 40 Sekunden Zeit haben, um den nächsten Gang zu servieren. Stehen die angerichteten Teller zu lange, beginnt vielleicht die Suppe auszukühlen oder das Eis beginnt zu zerlaufen. Das wäre natürlich keine Katastrophe, aber wir wollen eben das Optimum.

Was ist das Schlimmste, was an einem solchen Abend passieren kann?

Ganz klar ein Stromausfall. Wir haben natürlich Puffer eingebaut, weil immer mal etwas schiefgehen kann, wenn zum Beispiel Teller runterfallen. Ein Stromausfall wäre unberechenbar, aber glücklicherweise fällt die Stromversorgung nicht in unseren Kompetenzbereich.

DIE VERANSTALTUNG
Sternköche und Showprogramm

Der Radio Ton Gourmet Palast findet vom 12. Dezember bis zum 6. Januar in Heilbronn statt. Die Sterneköche Ralf Kronmüller (Vorspeise), Jürgen Koch (Zwischengang), Hans-Harald Reber (Hauptgang) und Thomas Wolf (Dessert) haben das Menü zusammengestellt. Dazu gibt es ein Programm aus Comedy, Magie und Akrobatik. Infos: www.gourmetpalast.de (ck)