

KÖCHE: Anfang nächsten Jahres beginnt das Schaulaufen der Köche. Bei der Gala der Köche werden auf Schloss Thurnau sechs Köche rund 350 Gäste verwöhnen. Der Kurier stellt alle Köche in einer Porträt-Serie vor.

Ein einzigartiges Geschmackserlebnis

Hobbykoch Andreas Griethe serviert: Kodiak-Wildlachssalat mit Avocado in Limetten-Senf-Vinaigrette

OBERGRÄFENTHAL
Von Ute Eschenbacher

Bisher bekochte er vor allem seine Freundin und Freunde. Gerne mit rustikal, ehrlichen Gerichten, oft mit selbst geangeltem Fisch oder mit selbst gesammelten Pilzen. „Ich bin kein Koch, ich koche aus Spaß und Leidenschaft, aus Jux und Tollerei, aber durchaus mit Qualitätsanspruch.“

Das sagt der Bayreuther Andreas Griethe durchaus bescheiden über sich und seine Kochkünste. Bald erwartet ihn eine große Herausforderung: Der Hobbykoch darf bei der Gala der Köche in Thurnau für 350 Gäste kochen. Unter mehreren Bewerbern wurde der 39-Jährige von Profiköchen ausgewählt. „Ich koche schon immer gerne für mich und für andere Leute, die ich einlade“, sagt der gebürtige Rostocker, der zum Studium nach Bayreuth kam und dann hiergeblieben ist.

ESSEN UND TRINKEN

Einer, der gern im Rampenlicht steht, ist er nicht. Daher wäre er wohl nicht auf die Idee gekommen, sich beim Kurier für die Gala zu bewerben. Seine Freundin war es, „mein größter Esser“, die auf die Idee gekommen ist, ihn anzumelden und eine Präsentation über ihn entwarf.

Und es hat geklappt: Jetzt darf Andreas Griethe bei der Gala der Köche für die Vorspeise sorgen. Noch nie hat er über 300 Personen verköstigt. Was eignet sich? Das Gericht muss sich in größeren Mengen gut und schnell zubereiten lassen, die Zutaten sollen exquisit sein. Zu sehr satt machen darf das erste Essen nicht, schließlich folgen noch fünf warme Hauptspeisen, von Spitzenköchen zubereitet (siehe Hintergrund). Im Thurnauer Schloss werden das Kutschenhaus, der Pferdestall und die alte Sattlerei für die Gala genutzt. Im Schlosshotel werden ein Dessertbuffet, eine Whisky- und Ginlounge und eine Kaffeebar aufgebaut.

Die Kunst ist, nicht zu viel und nicht zu wenig anzubieten und das mit einem einzigartigen Geschmackserlebnis zu verbinden: Daher hat sich Andreas Griethe für einen Avocado-Wildlachssalat entschieden. Probesthalber bereitet er diesen im Landgasthof Gräfenenthal in der Küche von Peter Lauterbach zu. Dieser führt den Gasthof mittlerweile in der vierten Generation und sammelte Erfahrungen in oberbayerischen, australischen und schweizerischen Küchen. Mit Andreas Griethe ist er schon beim freundschaftlichen Du. Er hilft beim Ausrechnen der Zutatenmenge für



Das Würzen ist Feinarbeit und eine Kunst für sich, findet Andreas Griethe. Wie verhält es sich dann erst, wenn ein Salat für 350 Personen geschmacklich tipptopp schmecken muss? Fotos: Andreas Harbach



Gemüse schneiden wie am Fließband: Gurken, Tomaten und Avocado sollen möglichst klein gehackt werden.



Alles in einer Schüssel: Es dauert nicht lange und Andreas Griethe hat alle Zutaten für seinen Salat beisammen.



Das i-Tüpfelchen: Das Dressing muss perfekt sein.



Vorspeisen-Kreation: So könnte der Salat serviert werden.

GALA DER KÖCHE

Die Gala der Köche, präsentiert vom „Nordbayerischen Kurier“, wird neu aufgelegt. Unter dem Motto „Genießen und Wohlfühlen“ können sich die Gäste am Samstag, 8. Februar 2020, im Thurnauer Schloss von sechs Köchen verwöhnen lassen.

Fünf Spitzenköche und ein Hobbykoch bereiten hochwertige, originelle Speisen zu: **Thomas Dötzer**, Dötzer's Restauration, Bayreuth **Michael Waigel**, Waldhotel am Fichtelsee, Fichtelberg **Friederike Prechtl**, Verein Ess-

bares Fichtelgebirge, Hofer Straße 20, Kulmbach

Rene Heinrich, Schloss Thurnau, Thurnau

Peter Lauterbach, Landhaus Gräfenenthal, Bindlach

Andreas Griethe, Hobbykoch, Bayreuth

Wer zur Gala der Köche kommt, kann Gutes für die Kurier-Stiftung Menschen in Not tun. Für ein Los im Wert von fünf Euro nehmen die Gala-Gäste an einer Tombola teil, bei der hochwertige Preise zu gewinnen sind. Der Gala-Kartenvorverkauf startet im Oktober.

die ausgewählten Portionsgrößen. Außerdem gibt er Tipps, wie sich das Aroma des Dressings noch verfeinern lässt. Peter Lauterbach empfiehlt Crumble zum Salat, zum Beispiel geröstete Reiscracker, getrocknete Fischhaut oder Algentacos. Ein Kressebouquet und Korianderblätter könnten den Salat ebenso aufwerten, und er rät: „Ich würde noch mehr Lachs verwenden und die Säure intensivieren.“ Die Zutaten würde er noch ein klein wenig feiner schnippeln.

Ansonsten ist Peter Lauterbach absolut zufrieden mit der Vorspeise. Für das Dressing verwendet Hobbykoch Griethe einen groben Bauernsenf, „wegen der besonderen Haptik“. Man merkt schnell: Hier sind zwei Perfektionisten am Werk.

Der eine ist gelernter Vertriebsmitarbeiter und Sohn eines Biologen und einer Ärztin. Schon als Kind habe er sich für Pilze begeistert, erzählt Andreas Griethe. „Ein Kollege meiner Eltern an der Universität war Mykologe. Er hat alles über Pilze gewusst und meine dummen Kinderfragen beantwortet.“ Mit Hilfe von vielen Büchern eignete er sich umfangreiches Wissen über Pilze an. „Das ist wirklich ein komplexes Thema“, sagt der Bayreuther, der zeit seines Lebens sammeln geht. „Man muss mit wachem Geist herangehen, riechen und tasten.“ Er berät sich selbst mit einem Freund, wenn er unsicher bei seinen Funden ist.

Am liebsten mag er Stockschwämmchen, Schopf-Tintlinge und rauchblättrige Schwefelköpfchen. Und er schwärmt von seiner Krause-Glücke-Suppe, die er bei besonderen Gelegenheiten zubereitet. Mit dem Kochen fing der 39 Jahre alte Bayreuther in seiner Studentenzeits an. „Eine Mitbewohnerin hat mir sehr viel beigebracht. Viele Zutaten hatte es in der DDR nicht gegeben und jetzt war fast alles da und man konnte damit herumprobieren.“

Inzwischen kocht er israelisch, türkisch und mexikanisch. Die mexikanische Küche lernte er während eines einjährigen Aufenthalts in den USA kennen. „Eine ältere Dame, die unglaublich gut kochen konnte, brachte mir die Dreifaltigkeit von Koriander, Lauchzwiebel und Limette bei.“

Weil er vom Meer komme, habe er bei Fisch hohe Ansprüche. Am liebsten isst er Fisch aus heimischen Gewässern. Im Main angelt er in seiner Freizeit und fängt immer wieder Äschen – „ein toller Fisch, den man nicht kaufen kann“.

Andreas Griethe ist gespannt darauf, mit Profis zu kochen und von ihnen zu lernen. Ihre Arbeit flößt ihm Respekt ein. „Ich hoffe, dass ich nicht zerrissen werde. Aber ich ziehe das jetzt durch.“

Aus dem Suppentopf oder aus der Pfanne

Zucchini sind ein beliebtes Gewächs und können vielfältig verwendet werden – Auch vom Backblech ein Genuss

BAYREUTH

Zucchini laden von Juni bis Oktober dazu ein, sie in der Küche vielfältig einzusetzen. In der Pfanne, im Suppentopf, zu Pasta, Reis oder Couscous oder auf Quiches und in Aufläufen lassen sie sich wunderbar verarbeiten.

Dabei sind Hackfleisch und Zucchini eine unschlagbar leckere Kombination. Die eher geschmacksneutrale Zucchini wertet das Aroma des würzigen Hackfleisches auf. Gefüllte Zucchini sind ein Klassiker schlechthin.

Ein anderes Lieblingsessen für viele ist die Zucchini-Suppe, die im Spätsommer und Herbst besonders gut schmeckt. Aber auch als Vorspeise ist Zucchini-Suppe sehr beliebt. Vor allem, wenn würziger

Käse dazukommt. Zucchini einmal anders servieren? Dann vielleicht einmal panierte Zucchini-Pommes oder frittierte Zucchini-Chips probieren.

Auch Zuchinisalat kann sich mit anderen Salaten durchaus messen. Roh oder aus der Pfanne, leicht angebraten mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch, und gewürzt mit Salz und Pfeffer, schmeckt Zucchini einfach köstlich. Zu Fisch oder Putensteak macht das Gemüse ohne Kohlehydrate als Beilage satt.

Je kleiner Zucchini geerntet wird, desto aromatischer ist sie. Wer Zucchini selbst im Garten anpflanzt, kann die Früchte groß oder klein ernten. Das Schöne an den Kürbisgewächsen ist, dass sie sehr schnell neue Früchte tragen.

Während in Deutschland vor allem die dunkelgrüne Zucchini verbreitet ist, die in Form und Farbe an Gurken erinnert, gibt es in Italien auch gelbe, hellgrüne und getigerte Zucchini.

Auch in Deutschland werden gelbe Zucchini immer öfter angeboten. Geschmacklich haben alle



Die Zeit für Zucchini ist da.

Foto: dpa/Andrea Warnecke

Zucchini ein leicht nussiges Aroma. Als Delikatesse gelten die Blüten der Zucchini. Nur an den weiblichen Zucchini Blüten wachsen Früchte heran. Sie sind größer als die männlichen Blüten und eignen sich hervorragend zum Füllen. Die kleineren Blüten können ebenfalls verzehrt werden.

ZUCCHINI-POMMES

Das brauchen wir: (für zwei bis vier Personen) 1 Chilischote, 400 g passierte Tomaten, 2 Zucchini, Pfeffer, Meersalz, 1 Ei, 50 g Semmelbrösel, 1/2 TL Paprikapulver. **So geht's:** Die Chilischote in kleine Stücke schneiden und zu den Tomaten geben. Mit Pfeffer und Salz würzen. Die Zucchini schneiden. Mit Meersalz würzen, ein Ei ver-

quirlen. Semmelbrösel (wahlweise gemahlene Mandeln) und Paprika vermischen. Zucchini-Pommes erst in dem verquirlten Ei, dann in den Semmelbröseln wenden. Zucchini-Pommes auf ein Blech mit Backpapier legen. Bei 220 Grad Celsius zehn Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und mit Salsa oder Dip servieren.

red

Mittelmeer in Italien, Spanien und Frankreich heimisch. Aber auch in Deutschland wächst und gedeiht sie in den Sommermonaten von Juni bis Oktober und ist auf Feldern, in Gärten und auf Terrassen zu finden.

Die Zucchini, in der Einzahl Zucchini genannt, gehören zu der Familie der Kürbisgewächse und sind eine Unterart des Gartenkürbis. Ihr Name stammt vom italienischen Wort für Kürbis „zucca“ ab und bedeutet so viel wie kleiner Kürbis. Die Verwandtschaft wird besonders deutlich, wenn die Zucchini ausgewachsen sind. Dann bekommt sie eine dickere Schale, festeres Fruchtfleisch, größere Kerne und können bis zu fünf Kilo schwer werden. Beide können bis in den Winter hinein gelagert werden. red