

Hier ein Häppchen, dort ein Schlückchen...

Schnuppern an den Sternen



Bettina Linnig

Da hatten die „ChefHeads“ mal wieder eine gute Idee. „Stern schnuppern“ in Altenberg. Das sah auch Petrus so und schickte, am Anfang zwar noch zögerlich, jedoch im Angesicht des Doms und einer solchen Veranstaltung dann doch gerne die Sonne am 21. August als dauerhaft verweilenden Gast vorbei.

„Wir hatten schon etwas Sorge“, so 3-Sternekoch und Ehrenpräsident der ChefHeads, Dieter Müller, „dass das Wetter es vielleicht nicht so gut mit uns meint. Einige meiner Kollegen haben extra anlässlich dieser Veranstaltung ihr Restaurant heute Mittag geschlossen, um hier den Gästen Auszüge ihrer Küche zu präsentieren. Es wäre schade für sie und nicht zuletzt für die Besucher.“

Doch zur Sorge bestand kein Anlass. Im idyllischen Dhünnatal nahe Leverkusen hatte man mit Altenberg den perfekten Ort für das 1. „Stern schnuppern“ gefunden und lud auf dem wunderschönen Dom-Vorplatz zu einem Stelldichein ein. Pagodenzelte boten unter alten Bäumen ein edles Ambiente und beherbergten Star- und Sterneköche wie z. B. Dieter Müller, Christopher Wilbrand, Herbert Brockel oder Claudia Stern, als einzige Köchin, um nur einige zu nennen. Ein erlesenes, fachkundiges Publikum zeigte sich begeistert. An Stehtischen und nett arrangierten Sitzplätzen kam man schnell ins Gespräch und tauschte sich über die angebotenen Speisen und Getränke aus.

Wer bei Dieter Müller Tartar vom bergischen Weiderind mit Kartoffelfondue und Thunfisch-Basilikumcrème probieren



wollte, musste allerdings schnell sein. Dort hatte man mit so einem Ansturm wohl nicht gerechnet und schnell hörte man dort: „Es tut uns sehr leid, wir sind leider ausverkauft.“ Was Dieter Müller aber nicht veranlasste vorzeitig abzureisen.



Markus Haxter

Gerne stand er für Gespräche bereit.

Sternekoch Christopher Wilbrand vertrat sein Hotel-Restaurant „Zur Post“ (Odenthal) mit gefülltem bergischem Bachsaibling auf Mango-Limettenchutney mit Fenchelcrunch und Korianderschaum. Ein Traum. Ebenso wie seine in „Assemblage Réserve“ geschmorte Ochsenbacke auf Rahmspitz-

kohl und kaltgerührten Preiselbeeren. Wie schön, dass man sich mit dem Weingut Peth-Wetz aus Bermersheim, das Pagodenzelt teilte. So konnte man direkt die zu den angebotenen Gerichten korrespondierenden Weine genießen. Der „Platzhirsch“, Hotel-Restaurant „Altenberger Hof“, verwöhnte uns mit lauwarmer Espuma von der Grenaille-Kartoffel, zu sautiertem Seeteufel und Cecina de León. Ich erfreute mich hier an Ravioli von der St. Pierre-Tomate mit Ricotta-Parmesanschaum und Basilikumemulsion. Den Geschmack der 12 Stunden lang gegarten bergischen Lammschulter von Gourmet-Koch Philipp Wolter und den gebratenen Jakobsmuscheln von Sternekoch Herbert Brockel musste ich mir allerdings von anderen Besuchern beschreiben



lassen. Leider. Bei mir war nur noch Platz für ein Tiramisu von weißem Nougat, mit Cranberry-Sauerkirsch-Espuma und Vanille-Apfel dazu ein Glas Champagner von Jean Jacques Lamoureux, beides am Stand von Markus Haxter und einer Délice von der Maralumi-Schokolade mit Kokos und Brombeere, präsentiert vom Restaurant Amida.

Ein Bilderbuchtag, definiert durch wunderbares Wetter, dem Dom als traumhafte Kulisse, trotz großem Besucherandrang immer auskunftsfreudigen und charmanten Köchen und nicht zuletzt niveaувollen Gesprächen. Unterhaltsam auch ohne Musik. Oder vielleicht gerade deshalb. Wir freuen uns auf das 2. „Stern schnuppern“. Das dann wahrscheinlich schon im Juni stattfinden wird. Sie werden es erfahren. An dieser Stelle.

www.LaViaVita.de

Weitere Informationen finden Sie auch auf www.sternschnuppern.com



Christian Peth,
Weingut Peth-Wetz

