



Sternstunden bei Schlagentweith

Geht es um den Einbau individuell zusammengestellter Küchen ist das Biberacher Familienunternehmen Schlagentweith eine der ersten Adressen. Ende November war die Einweihung der komplett neu gestalteten Ausstellungsräume, deren Showküche als Krönung mit hochwertigen Geräten des führenden Herstellers Gaggenau ausgestattet ist. Mit dem „Meister der gesunden und genussvollen Küche“ holte Rolf Schlagentweith dann auch noch die Sterne vom Gourmethimmel.

Im kleinen Kreis interessierter Gäste bereitete Drei-Sterne-Koch Dieter Müller ein exklusives Menü zu, und nutzte bei diesem kulinarischen Erlebnis die vielseitigen Möglichkeiten der Showküche und ihrer hochwertigen Geräte. Sein Streifzug durch die Küchen dieser Welt waren Sternstunden für Gourmets und leidenschaftliche Hobbyköche, und eine Gelegenheit für diejenigen, die dem Sternkoch mal über die Schulter schauen wollten. Der gebürtige Badener und sein Profipartner Alexander Lutz hatten keinerlei Berührungsängste, sie plauderten und erklärten die einzelnen Zubereitungsschritte, gaben Tipps und verriet Tricks.

Die großzügige Kochinsel dominierte den Raum und als im ersten Topf gerührt wurde, hielt es fast niemand mehr an den festlich eingedeckten Tischen. Routiniert behielt Dieter Müller die Übersicht über seine Kochkreationen, beteiligte die Gäste an der Zubereitung und gab den Speisen der einzelnen Gänge mit wenigen Handgriffen, einem letzten Aufschäumen der Suppe, einer Prise Gewürz oder einem Schuss erlesenem Olivenöl das gewisse Etwas. Während der zweite Gang sorgfältig in Folie verpacktes Kalbsfilet - nach dem exotischen

Capuccino von Curry, Zitronengras und Gambaretto - im Dampfbakofen bis zur rosigen Reife garte, gab es einen Crashkurs im professionellen Schneiden und einen Einblick in die Philosophie des Sternekochs.

Seine gesunde, harmonische und genussvolle Küche und seine Vorliebe für traditionelle Gerichte mit internationalen Einflüssen, führten ihn mittlerweile um die ganze Welt. Im renommierten Restaurant Schweizer Stuben in Wertheim erkochte sich Dieter Müller seine ersten Sterne, er wechselte dann ins Schlossrestaurant Lerbach bei Köln und ist inzwischen für mehrere Monate im Jahr mit seinem Restaurant „Dieter Müller“ auf dem Kreuzfahrtschiff MS Europa unterwegs. Ist er nicht auf See, bietet er in seiner privaten Küche individuelle Kochkurse in kleinen Gruppen an.

„Ich möchte meinen Gästen nicht nur eine sinnreiche Freude machen, ich möchte Ihnen im besten Falle auch ein unvergessliches Erlebnis bereiten“ – mit diesen Worten traf der Sternkoch genau die Stimmung des Abends und die Intention des Gastgebers Rolf Schlagentweith.

Text: Sigrid Balke / Fotos: Herbert Geiger