



DIE WEISSE BAMBI-BRIGADE (v. l.): Martin Herrmann, „Hotel Dollenberg“, Bad Peterstal/Griesbach; Peter Scharff, „Wartenberger Mühle“, Wartenberg; Rolf Straubinger, „Burg Staufeneck“, Salach; Cornelia Poletto, „Poletto“, Hamburg; Martin Scharff, „Wartenberger Mühle“, Wartenberg; Johannes King, „Dorint Söl'ring Hof“, Rantum/Sylt; Wolfgang Ritter, BUNTE; Alexander Tschbull, „Allegria“, Hamburg; Bernd Werner, „Walk'sches Haus“, Weingarten

Die kulinarischen Rehberater

ACHT KOCHKÜNSTLER verwöhnten 1100 Bambi-Gäste. Das Beste war gerade gut genug

Bewundernswert, diese Gelassenheit. Acht Köche der Vereinigung Jeunes Restaurateurs d'Europe bereiten sich auf ihren großen Auftritt vor: das Bambi-Menü 2003. Der Countdown läuft, noch acht Stunden, bis der erste Gang serviert wird. Wir sitzen im Dinner-Pavillon auf dem Gelände des Musical-Theaters im Hamburger Hafen, wo der Event des Jahres stattfindet. Unsere Themen: Lampenfieber und Logistik, neue Trends und Statussymbole.

Nach der Bambi-Verleihung sind Sie für das große Galadinner verantwortlich. Was bedeutet es für Sie, wenn man für so viel Prominenz kochen darf?

Martin Scharff: Erst einmal Stress und Anstrengung, aber auch sehr viel Engagement

und Begeisterung. Wir haben uns aus der Gruppe der Jeune Restaurateurs zusammengefunden und kochen das Menü miteinander. Jeder steht hinter seinem Gang.

Ist man vor einem so wichtigen Abend eigentlich nervös, gibt es Lampenfieber?

Peter Scharff: Eine gesunde Nervosität befällt einen natürlich schon. Dass man einfach zu 100 Prozent konzentriert bei der Arbeit ist. Dass keine Nachlässigkeiten aufkommen. Das muss man seinen Mitarbeitern ganz klar sagen. Aber ich denke, eine gesunde Anspannung erhöht den Adrenalinspiegel. Und das ist gut so, wenn man optimal arbeiten will.

Wie läuft der Abend logistisch ab

und für wie viele Gäste kochen Sie heute Abend?

Wir kochen für 1100 Gäste. Wir benötigen 8000 Besteckteile, 8000 Teller und fast 6000 Gläser. Am Herd stehen insgesamt 72 Köche und 110 Servicemitarbeiter bringen über 2000 Gänge auf den Tisch.

Und was für einen Wareneinsatz hatten Sie?

Alexander Tschbull: Für meinen Fischgang habe ich 120 Kilo Dorade eingekauft. Für das Gericht von Rolf Straubinger mussten 260 Schwarzfederhühner ihr Leben lassen. Johannes King hat 80 Kilo Lammschulter bester Qualität vorbereitet.

„Für uns Köche ist es eine große Ehre, dabei zu sein“

Herr Werner, Sie haben schon häufiger für Gäste der Bambi-Gala gekocht. Was hat Sie bewogen, dieses Jahr wieder mitzumachen?

Es gab eine klare Vorgabe von Professor Hubert Burda. Für seine Gäste nur das Beste. Jetzt kochen die ▶