



**Teller schieben:** Jede Station steuert eine Zutat bei, und so entsteht der servierfertige Teller.



**Jeder Tisch** wird einzeln abgerufen: Auch der Service muss volle Konzentration bringen.



**Unter Kollegen:** Die Küchenchefs Thomas Bühner, Sven Elverfeld und Achim Schwekendiek (rechts) stimmen sich ab.

# Ein Feuerwerk für alle Sinne

Wie sechs Köche ein Menü servieren und am Ende alle als Sieger dastehen

Von Marie-Luise Braun und Frank Henrichswark, Fotos von Gert Westdörp

**OSNABRÜCK.** Es geht ganz entspannt zu, aber am Ende sind die Differenzen so knapp wie bei einem Hundertmeterlauf. Gerade mal zwei Punkte liegen zwischen dem Sieger und dem Zweitplatzierten: Mit 98,2 Punkten wird am Sonntagabend Sven Elverfeld vor dem Lokalmatador Thomas Bühner zum Sieger im Wettbewerb um den großen Gourmet-Preis Niedersachsen gekürt.

Andreas Dietz, Veranstalter und Moderator, ist um Superlative nicht verlegen: Zur Begrüßung serviert er an diesem Abend „den besten Champagner der Welt“. Und er heißt seine 165 Gäste willkommen „im schönsten Hotel“. Nicht zuletzt hat er auch die „fünf besten Köche“ – immerhin des Landes Niedersachsen – aufgebeten. Sein Kollege Hannes Buchner hat nämlich auf der Basis all der Kochmützen, Kochlöffel und Gourmet-Sterne, die von den führenden Restaurantführern alljährlich verliehen werden, eine Rangfolge ermittelt. Diese fünf Küchenchefs, ergänzt um Gastgeber Andreas Klatt, werden jetzt für uns auftriften.

**Ouvertüre:** Von draußen sind Gelächter und Applaus zu hören, in Raum Derby herrscht Konzentration. Konstanze Hanuschka hat die 29 Service-Kräfte um sich versammelt und gibt letzte Anweisungen: Wer ist für welchen der 18 Tische verantwortlich, wer hat wann und vor allem wo entlangzulaufen, um die Gäste perfekt zu bedienen? Das alles ist hinter ihr auch auf einem Plan notiert, damit wirklich nichts schiefgehen kann.

Vorsicht ist bei jeder Bewegung geboten, denn direkt hinter der Gruppe legt Hans Sobotka mit seinem Team letzte Hand an die Vorspeise. Spritzschaum und Eis werden „à minute“, kurz vor dem Servieren, auf den Tellern platziert. Es soll schließlich nichts schmelzen oder zerlaufen, bis die Köstlichkeiten bei den Gästen sind.

Hans Sobotka serviert Variationen von der Gänseleber mit Süßholz und Mango-Teeglee. Der Altmeister der Grande Cuisine schwingt bereits seit 22 Jahren im Fürstentum in Celle den Kochlöffel, und er trumpft gleich mächtig auf: Mit einem Gerich, das klassische Kulinarik und ursprünglichen Geschmack ganz neu interpretiert.

165 nahezu identische Teller sollen gleich den Raum gegenüber dem Festsaal verlassen. Eine gesonderte Portion wird in der Enoteca serviert. Hier speist Andreas Dietz, der wissen muss, was die Gäste gerade genossen haben.

Vier Tage lang hat Sobotka



**Konzentration ist gefragt:** Andreas Klatt setzt mit Blattgold den krönenden Akzent auf seine Opera-Schnitte, komponiert aus Nüssen, Sahne und ganz viel flüssiger Schokolade.

mit seinem Team im Restaurant „Endtenfang“ an der Vorbereitung der Vorspeise gearbeitet. Jeden Tag ein bisschen, immer neben dem Tagesgeschäft. „Ich hab gedacht, es sei eine gute Eröffnung für den Abend“, sagt er zu seiner Wahl.

Unter den Kollegen fällt kein überflüssiges Wort. Jeder beobachtet den anderen, schaut, wo etwas fehlt. Kurze Anweisungen und Fragen genügen, die Stimmung ist freundlich.

18.07 Uhr: Der Startschuss fürs Servieren fällt pünktlich. Jetzt ist Konstanze Hanuschka wieder gefragt: „Frau Koch, Tisch acht, zehn Personen“, ruft sie durch den Raum. Fünf Kollegen formieren sich, jeder greift nach zwei Tellern und marschiert los. „Tisch neun, zehn Personen, Herr Osterhaus vorweg“, lautet das Kommando für die nächste Gruppe.

**Zweiter Gang:** In der Küche stellt derweil Markus Keschull mit seiner Brigade eine Komposition aus Steinbutt mit Shitakepilzen an Hummerjus, Erbsencreme und gepökelter Kalbsbacke zusammen.

„Wir brauchen hier ein paar Leute zum Tellerschieben, hat jemand Zeit?“ Eben noch haben ein paar Kollegen der Küche kurz geschwätzt. Übergangslos platzieren sie sich um eine große Arbeitsfläche. Fließbandarbeit ist gefragt.

Der erste Kollege legt einen grünen Ring aus Erbsengelee auf die Teller, der Kollege spritzt eine Spirale aus Erbsenmus daneben, der nächste eine braune Creme in den Ring, das Kalbsbäckchen landet auf dem Teller, und so geht es weiter, bis als Letztes

der Steinbutt mit Shitakepilzen platziert und der Teller nach Plan bestückt ist.

Das sieht alles flott aus. „Ja, aber zu langsam“, murmelt Jürgen Kloster, einer der beiden Küchenchefs des Remarque. Auch er steht in der Reihe der Helfer. „Wir arbeiten hier alle mit, egal, zu welchem Team wir gehören“, erläutert er. Konkurrenz hin oder her: „Dass der Abend gelingt, wollen wir ja alle“, fügt sein Kollege Andreas Klatt hinzu, der für das Dessert verantwortlich ist.

Wie an Fäden gezogen, bewegen sich die Kollegen durch die Küche, gleiten mit ihren Sicherheitsschuhen über den rutschigen Boden. Wer im Weg steht, wird mit freundlicher, aber bestimmter Körpersprache zur Seite dirigiert.

Am Kopf der Küche warten die Service-Kräfte auf ihren Einsatz. Da wird gefrotzelt und gegrint, eine Kollegin erhält ein Küsschen: „Ich bin heute etwas weich, ich hab bald Urlaub“, spöttelt sie. „Ein gutes Klima ist wichtig, damit die Arbeit glatt von der Hand läuft“, sagt Silke Horns, sonst Restaurantleiterin der Enoteca. Heute unterstützt sie den Service.

„Also, Avanti, Galoppi“, lautet das Signal für den Service. Vorspeise Nummer zwei soll serviert werden. Wieder gruppieren sich die Kollegen, jeder mit einem freundlichen Gesicht. Ganz so, wie es über den beiden Ausgangstüren steht: „Lächeln“, prangt dort unüberschaubar.

Im Gang hängt zudem ein Zeitplan. „19.22 Uhr, Küchenschaltung“, steht da. Jetzt sehen die Gäste im Saal auf der Videowand, wie es hinter den Kulissen aussieht. Für 20.02

Uhr ist Landwirtschaftsminister Heiner Ehlen eingepflegt, der sich selbst gern als „Minister für Essen und Trinken“ vorstellt. Ob er es noch pünktlich schafft?

**Dritter Gang:** Auch Achim Schwekendiek setzt auf Kontraste, bringt Mexiko und das Mittelmeer zusammen. Er serviert Rotbarbe mit Fenchel und setzt daneben „Sot l'y laissez“, kräftig gewürzte kleine Stückchen aus dem Rücken des Brathähnchens – in Deutschland unter Kennern auch als „Pfaffenschnittchen“ bekannt.

Wieder formiert sich eine Gruppe um den großen Tisch in der Küche. Drumherum wartet die Rotbarbe unter der Wärmelampe auf ihren Einsatz, immer wieder schaffen die Kollegen neue Tablett mit den kleinen Leckerereien heran, damit sie platziert werden können.

Am Rande steht Sven Elverfeld. Er ist gedanklich schon bei seinem Beitrag: „Gut Kochen ist das eine. Genau wichtig ist aber die Logistik.“ Entsprechend habe er seinen Gang auch ausgewählt. „Es muss etwas sein, dass bei so vielen Gästen serviert werden kann, ohne dass es kalt am Platz landet.“

Hinten in der Enoteca sitzt Thomas Bühner mit einem Teil seines Teams aus dem La Vie. Bei belegten Brötchen und Cola besprechen sie die Logistik für ihren Gang, bis sie wieder in der Küche verschwinden und Andreas Dietz mit Heiner Ehlen herinkommt.

ein Abendessen verzichtet er: „Nichts gegen Ihr Menü. Aber beim Termin eben hatte ich Butterkuchen. Der war zum Reinlegen.“

**Es folgt ein Zwischengang:** Was von Sven Elverfeld voller Understatement als „Kartoffel-Pot au feu“ angekündigt wird, entpuppt sich als opulenter Eintopf der Superlative mit Blattspinat, einem rohen Eigelb, gekrönt von einer Wolke aus Perigord-Trüffel. Anderthalb Kilo Trüffel haben seine Köche dafür gerieben, das Kilogramm zum Marktpreis von 1000 Euro.

Ebenfalls zu diesem Zwischengang hat Ehlen seinen Auftritt: Er überbringt, dem Anlass durchaus angemessen, die Grüße der Landesregierung. Immerhin erzeugt das Land zwischen Ems und Elbe dreimal mehr Lebensmittel, als seine Einwohner verzehren können. Und da ist Hilfe auch von Feinschmeckerseite durchaus willkommen, selbst wenn eher exotische Zutaten verzehrt werden sollten. Ehlen rettet sich aus diesem Dilemma mit einem sybillinischen Ratschlag in Richtung Küche: „Möge der Beste den Preis bekommen.“

Für Küche und Service sind anschließend 20 Minuten Pause angesagt. Jemma Endersby und Kate Nelson spielen Beatles-Love-Songs, da würde jeder Service stören.

**Fünfter Gang:** Lokalmatador Thomas Bühner, der eben noch völlig entspannt in der Tür zur Küche lehnte und mit Gastgeber Andreas Dietz scherzte, serviert einen ungewöhnlichen „Sauerbraten“ von der Bresse-Taube mit durchaus typischen Zutaten, mit Rotkohl, Rosinen und Ge-

würzprintenjus, dazu einen wichtigen 2005er Spätburgunder von Robert Stemmler aus Kalifornien.

Die Filets sind aufgeschnitten und zeigen sofort: perfekt auf den Punkt gegart. Und alles zusammen eine Sinfonie der Aromen, ein Fest für den Fleischesser. Unter den Gästen, so zeigt sich, ist jedoch auch ein Vegetarier, der selbstverständlich ein fleischloses Menü erhält, nachdem der Service Entsprechendes in der Küche gemeldet hat.

Als Bühner in den Saal gerufen wird, gibt es erstmals stehend Ovationen, erst recht als der Lokalmatador zu einer Liebeserklärung an Osnabrück ausholt: „Hier bin ich zum ersten Mal in meinem Leben richtig zu Hause.“ **Finale:** Ist so viel Feinschmecker-Glück noch zu toppen? Gastgeber Andreas Klatt versucht es mit einer traumhaft leichten Patisserie-Schnitte, überzogen mit Schokoladensauce und mit Blattgold garniert.

Sie hat es jedoch in sich: Die „Opera“ schlägt nicht nur mit einigen Kalorien zu Buche, sie lässt sich auch nicht ohne Weiteres auf dem Teller platzieren. „Du schaffst es, du schaffst es“, versucht eine Serviererin das Dessert auf ihrem Teller am Stehen zu halten, und flitzt schnell aus der Tür.

Im Vorbereitungsraum allerdings plumpst die eine oder andere Schnitte schmatzend um. Kein Problem für das Team, das die Leckerei in großzügiger Anzahl vorbereitet hat. Schwierigkeiten bereitet vielmehr der Zug, der entsteht, sobald die Tür aufgeht. Ein ums andere Mal flattert das Blattgold von den Stäbchen, bevor es von der Sahne festgehalten wird. „Fürs Protokoll: Sch...“, entfährt es einem Kollegen, was mit Grinsen quittiert wird.

Klatt wird für sein Dessert im Saal um 22.39 Uhr bereits wie der Sieger des Abends gefeiert. Die eigentliche Siegerehrung steht da allerdings noch aus.

In der Küche ist die Schlacht längst geschlagen, als das Küchenteam unter großem Applaus auf die Bühne gerufen wird. „Es freut einen natürlich immer, wenn alles so glattgelaufen ist“, sagt Steffi Klotz, eine der guten Geister.

Passend nach diesem Feuerwerk für alle Sinne ertönt vom Band Handelsfeuerwerksmusik, als die Herren der Töpfe nacheinander in den Saal gerufen werden und mit stehenden Ovationen begrüßt werden.

Sven Elverfeld wird schließlich als Sieger des Abends geehrt. Auch von den Kollegen gibt es mehr als freundliche Gratulationen. Und einträchtig sitzen die Meisterköche trotz aller Konkurrenz etwas später in der Nacht noch im Hotel in der Bar zusammen. Mit ihren Teams natürlich.

## NOTDIENSTE

Polizei: ☎ 110  
Feuerwehr/Rettungswagen/  
Notarzt: ☎ 112

**Hausärztlicher Notdienst**  
Notfalldienst für dringende Fälle, wenn Hausarzt nicht erreichbar. Zentrale Notrufnummer 961111. Die Notdienst-Ambulanz, Bischofsstraße 28, ist besetzt von 19 bis 23 Uhr; www.notdienstambulanz-osnabrueck.de

**Fachärztliche Notdienste bitte vorher anrufen**

**Augenarzt**  
Dr. Großmann, Lortzingstr. 5, ☎ 0541/27610

**Hals-Nasen-Ohren-Arzt**  
Dr. Swart, Am Natrupe Holz 69 ☎ 0541/64411

**Frauenarzt**  
Dr. Ferié, Glückaufstr. 10, Oesede ☎ 05401/40666

**Hautarzt**  
Praxis Dr. Bredlich/PD Rosenbach/Dr. Thiele, Lotter Str. 58-61 ☎ 0541/335000

**Apotheken**  
Notdienst 8.30 bis 8.30 Uhr:  
Atlas-Apotheke, Lotter Str. 15, ☎ 0541/404840; Kosmas-Apotheke, Belm, Marktring 19-23 ☎ 05406/84840; Park-Apotheke, Sutthausen Str. 78 ☎ 0541/7603690

–Alle Angaben ohne Gewähr–

## SERVICE

### Lebenshilfe

**Telefonseelsorge:**  
☎ 0800/1110111

**Frauenhaus:**  
Notruf ☎ 0541/65400

**Frauennotruf** ☎ 8601626

**Kinder- und Jugendtelefon:**  
14–20 Uhr, ☎ 0800/1110333

**Elterntelefon:** 9–11 u. 17–19 Uhr,  
☎ 0800/1110550

**Verband allein erziehender Mütter und Väter:** ☎ 0541/24343

**Aids-Hilfe-Telefon:** ☎ 0541/19411

**Selbsthilfegruppen in der Region – Beratung und Auskunft:**  
Gesundheitsdienst für Landkreis u. Stadt Osnabrück, ☎ 0541/501-8017 o. 501-3128

**Haus der Jugend:** 9–22 Uhr, Mathe-Lerngruppe, Infos u. Anmeldung, ☎ 0171/6421293 oder hdj@osnabrueck.de

### Vereinskalender

**Akkordeonorchester:** 19.45 Uhr, Probe, Alte Kasse

**Werkschor Kromschroder:** 17.45 Uhr, Probe, Gasthaus Klatte

**Werkschor Karmann:** 19.15 Uhr, Probe, Gaststätte Zu den Linden

**AWO-OV Schinkel:** 13.30–17.30 Uhr, Treffen, Stadtbibliothek, Rappstr.

**Sozialwerk des Christus-Zentrums:** 10–17 Uhr, Flohmarkt und Second Hand, Anna-Gastvogel-Str. 11 a/Kellereingang, ☎ 05407/30680

**Heinkelfreunde:** 19 Uhr, Treffen, Gaststätte im Sportzentrum Blau-Weiß-Schinkel

**Fotografische Gesellschaft:** 20 Uhr, aktuelle Fotos, Treffpunkt Lagerhalle

**Bürgerverein Darum-Gretesch-Lüstringen:** 19.30 Uhr, Plattdeutscher Abend, Hof Voß, Speicher, Gretesch, Belmer Str. 414

### Treffs

**Senioren-Singkreis III:** 10 Uhr, Probe, Steinwerk, St. Katharinen

**Schlesische Trachtengruppe:** 20 Uhr, Volkstanz-Übungsabend, Gaststätte Görtemöller, Infos, ☎ 0541/24836

**Skatclub Kreuz As:** 19.30 Uhr, Preisskat für jedermann, Gaststätte Klatte, Atterstr.

**NWA/Seniorengruppe:** 15 Uhr, Treffen, GZ-Lerchenstr.

**Diabetiker Bund:** 16 Uhr, Tischgespräche, Paritätischer, Kurt Schumacher Damm 8

**Politik**

**SPD:** 19.30 Uhr, OV Schinkel, Monatsversammlung; Carlsburg: 19 Uhr, OV Eversburg/Natrupe Tor, Vorstandssitzung, Hotel Welp

### Entsorgung

**Zentraldeponie Piesberg:** 7.30–16.30 Uhr

**Schadstoffannahme:** 7.30–16.30 Uhr, Deponie Piesberg

### Entsorgung

**Zentraldeponie Piesberg:** 7.30–16.30 Uhr

**Schadstoffannahme:** 7.30–16.30 Uhr, Deponie Piesberg

### Eine Übersicht der Initiativen und Selbsthilfegruppen sowie Kontaktadressen und Bürozeiten im Internet:

www.neue-oz.de/  
Service/Lebenshilfe