

# Der Kochwettbewerb

## Sterne Koch Nelson Müller schlägt es die Sprache

Neben Fernsehkoch Nelson Müller macht Tina eine richtig gute Figur. Als er ihr auf der Kochbühne im Centro fragend in den Topf guckt, weil sie die Mettwürstchen im Salzwasser ziehen lässt, statt in den Bohnen, erteilt sie ihm routiniert Nachhilfe: »Im Salzwasser verlieren sie ja den Geschmack nicht.« In den Bohnen allerdings schon. Der Sterne Koch ist baff.

Es wird nicht das einzige Mal bleiben, dass Nelson Müller sich über die Kochkünste seiner Gast-Crew wundert. Er kocht an diesem heißen Samstagnachmittag im Einkaufszentrum in Oberhausen mit Kurs-Teilnehmern der ESB, weil sie in dem Wettbewerb der Westdeutschen Allgemeinen Zeitung (WAZ) »Das isst der Pott« Stadtmeister in Bottrop geworden waren. Die WAZ hatte den Wettbewerb im Frühjahr 2015 in den Revierstädten gestartet. Leser sollten Lieblingsrezepte, die reviertypisch und zugleich preisgünstig sind, vorstellen. Alle Leser waren dann aufgerufen, den Stadtsieger zu küren. Der ESB-Kurs gewann in Bottrop haushoch mit dem Rezept »Dicke Bohnen mit Speck«. Zum Finale wurden alle Stadtsieger ins Centro nach Oberhausen eingeladen. Die drei Vorrunden-Gewinner mit den höchsten Zustimmungsraten durften ihr Rezept dann mit Nelson



Müller auf der Bühne vor einigen hundert Zuschauern vorkochen. Anschließend wurde der Sieger ermittelt.

Die Konkurrenz an diesem Nachmittag ist hart für das ESB-Team. Eine Finalistin präsentiert Quiche mit Spinat und Mettwurst, die andere Blutwurststrudel. Aber die Köche der ESB lassen sich von nichts und niemandem beirren. Am Ende werden sie Vize-Meister, als Gewinn gibt es einen funkelneuen Grill. Es ist ihr Traum-Gewinn, den hatten sie sich gewünscht – ach was: Der ganze Tag war ein Traum für das ESB-Team.



Bis es aber so weit ist, müssen vor allem die Freiwilligen Tina und Bernd mit Chefkoch Klaus als Stütze oben auf der Bühne jede Menge Schweißperlen wegwischen, das Lampenfieber möglichst kunstvoll überspielen und Selbstvertrauen tanken. Schließlich wollen sie das Gelernte nicht vor Schreck vergessen.



Schon vor dem Auftritt guckt Tina mit nervösem Blick in die Runde. Doris, Daniel, Jenny, Igor, Bernd und die gesamte Belegschaft der ESB sind angereist, um die drei Freiwilligen auf der Bühne anzufeuern. Klaus hat sich ein paar Notizen gemacht, weil er, so war es geplant, zwischendurch die Koch-Erläuterungen geben sollte. Bernd ist zur Feier des großen Ereignisses vorher beim Friseur gewesen. »Hoffentlich klappt das gleich«, murmelt er leicht zweifelnd. Tina hat sich eine fesche blaue Strähne in den Haar-Pony gefärbt. Jetzt ist sie ziemlich aufgedreht. »Ich glaub, ich fall vor Aufregung um«, sagt sie immer wieder. ESB-Leiterin Claudia Kretschmer muntert sie tatkräftig auf. Auch Doris beruhigt sie immer wieder: »Du schaffst das.«

Aber das Warten auf den Auftritt zieht sich und zieht sich. Erst sollten sie in 30 Minuten an der Reihe sein, nun sind es noch einmal 30 Minuten. Nervös gehen sie auf und ab, gucken hin und wieder auf die große Leinwand, die das Geschehen auf der Bühne mit der ersten Finalistin zeigt. Die junge Frau wirkt selbstsicher, das macht Tina noch nervöser. »Ich krieg da gleich keinen Ton raus«, kommentiert sie schon mal vorsorglich. Bloß keine falschen Erwartungen bei den anderen wecken. Klaus hält ihr die Hand. »Ich bin doch mit da oben, da kann dir nichts passieren. Ich bin doch da.« Tina schluckt merklich, Bernd sitzt etwas in sich gekehrt auf der Zuschauerbank.

Aber irgendwann ist es so weit, der Moderator ruft sie freundlich auf die Bühne. Grüne Schürzen umbinden und los geht's. Zuerst geht der ganze Kurs mit nach oben, aber dann bleiben Tina, Bernd und Klaus allein auf der Bühne zurück.

Sternekoch Müller nimmt sie gastfreundlich in Empfang. »Ich bin euer Handlanger«, sagt er sofort ins Mikrofon und sorgt damit auf Anhieb für Entspannung. Den »Handlanger« brauchen sie auch dringend. Denn Müller empfiehlt, die Bohnen aus dem Glas vor dem Kochen zu »döppen«, ihnen also die Schale abzuziehen. »Ich würde das für euch übernehmen«, bietet er mit seiner sanften Stimme entgegenkommend an. Ein, zwei Zuschauerinnen helfen ebenfalls und Jenny und Doris springen den Köchen auf der Bühne auch noch bei. Ruck zuck ist die Arbeit erledigt.

Sagen lassen sich die Bottroper Köche aber nichts, da kann Nelson Müller noch so überzeugend seine eigenen Handgriffe anpreisen. So lässt sich Bernd beim Hacken der Petersilie überhaupt nicht aus der Ruhe bringen, als der TV-Koch ihm einen Trick zeigen will. »Ich weiß, wie die gehackt wird«, kontert Bernd. Gelernt ist gelernt, da kann Nelson Müller dreimal berühmt und auch noch Sterne Koch sein. Sie vertrauen auf das, was Klaus ihnen beigebracht hat. Punkt. Nelson Müller ist wieder baff. Zwischendurch fällt Eingeweihten auf, dass Tina ganz plötzlich am Topf mit den Bohnen nach Luft ringt. Jemand hat Bohnenkraut zugegeben, Tina kann den Geruch kaum ertragen. Aber da oben, vor all den Zuschauern, versucht sie Haltung zu bewahren. Sie benötigt nur ein, zwei Sekunden, dann hat sie sich wieder im Griff – als würde sie jede Woche beim Show-Kochen dabei sein.

Dann allerdings wird Müller die Soße für die Bohnen zu dickflüssig. »Hömma, damit kannst du aber Häuser bauen. Sollen wir die etwas verdünnen?« Tina bleibt die Ruhe selbst. In der Zeit, in der er nach Flüssigkeit sucht, hat sie längst in Absprache mit Klaus ein wenig vom Mettwurst-Wasser zugegeben. Wieder ist Nelson Müller verblüfft.

Als alles fertig ist, schaut er in den Topf mit den Bohnen. »Hammers jetzt? Können wir das jetzt so servieren?« Tina geistesgegenwärtig: »Normalerweise nehmen wir Teller.« Und da ist selbst der sonst so kommunikative TV-Mann wieder sprachlos. Mit großem Applaus werden die Köche von der ESB verabschiedet.

Unten angekommen, fallen Tonnenlasten von den Schultern der drei Show-Köche. »Ich wär beinahe in Ohnmacht gefallen«, raunt Tina den anderen zu, »ich war vor lauter Aufregung ganz, ganz nah dran.« Bernd kann auf einmal wieder offen lachen. Claudia Kretschmer nimmt beide erst mal fest in den Arm. »Das war spitze. Toll gemacht, ganz großartig.« Tina und Bernd können überhaupt noch nicht begreifen, was sie da eben gemeistert haben. Wie abwesend schauen sie in die Zuschauerreihen. Klaus, der dem Publikum zwischendurch souverän wie ein Profi Sinn und Zweck des Kurses nahe gebracht hatte, steckt seine Zettel wieder



ein. Sichtlich stolz beglückwünscht er seine Koch-Schüler zu ihrer Leistung. »Klasse, wie ihr das gemacht habt, einfach klasse.«

Aber das Bangen ist noch nicht ganz zu Ende. Die ESB-Leute hoffen inbrünstig auf Platz zwei, als Preis winkt ein Grill. Für die Teilnehmer viel attraktiver als ein Essen zu zweit in einem Lokal oder ein Kochkurs mit Nelson Müller für zwei Personen. Aber bis die Siegerreihenfolge feststeht, wird es später Abend. Doch das Daumendrücken zahlt sich aus, der Grill geht unter großem Beifall des Publikums an den ESB-Kurs.

Als alles vorüber ist, kommt auch der TV-Koch von der Bühne und bindet erst mal die weiße Schütze ab. Geschafft. »Man hat gemerkt, dass die etwas gelernt hatten«, lobt er seine Gast-Crew. »Ich koch ja häufiger mit anderen Leuten, aber hier war einiges richtig gekonnt. Man hat gemerkt, dass sie das nicht zum ersten Mal gemacht haben.«

Dabei ist es noch gar nicht so lange her, dass einige der Teilnehmer das tatsächlich zum ersten Mal gemacht haben. Vom blutigen Koch-Anfänger innerhalb weniger Wochen zum Show-Koch – damit hätte vor Wochen keiner von ihnen gerechnet.

