

WIE IM RICHTIGEN LEBEN: FRECHHEIT SIEGT

von Wolfgang Lechner

Es gehört schon eine gewisse Chuzpe dazu (und in der direkten Sprache der Küche könnte man auch sagen: eine gewisse Frechheit), in einem Wettbewerb ein Soufflé zu kochen. Jeder Profi würde das vermeiden, ist immer wieder zu hören am Rand des Kochwettbewerbs:

Zu groß ist das Risiko, dass das empfindliche Gebilde aus Eischnee und anderen Zutaten in dem unbekanntem Backrohr misslingt. Dass es nicht richtig aufgeht. Dass es in sich zusammenfällt, kaum dass es aus dem Ofen geholt wird, dass es sich nicht aus dem Förmchen löst, dass es nicht die fluffige Konsistenz hat, die man von einem Soufflé erwartet. Und trotzdem erleben wir bei unserem Kochwettbewerb immer wieder Hobbyköche, die sich an ein Soufflé wagen.

Weil sie wissen: Wenn es gelingt, bringt es viele, viele Punkte. Hartwig Mumelter in Wien war so ein Hasardeur, Daniela Ginten und Volker Reuck gewannen 2005 mit ihrem Ziegenkäsesoufflé die Regionalentscheidung in Freiburg/Breisgau, und die legendäre Anna Dilengite 2002 mit ihrem Ingwersoufflé gar den Goldenen Ingwer, den Sonderpreis, den Wolfram Siebeck für das beste Ingwergericht ausgelobt hatte.

Was aber, bitte, soll man sagen, wenn ein Hobbykoch in einem dreigängigen Menü gleich zwei, und zwar ganz verschiedenartige Soufflés einplant? Obwohl er weiß, dass es in der Wettbewerbsküche gar kein Backrohr gibt, sondern nur einen Konvektomaten, und dass es eine gewaltige logistische Leistung sein wird, mit dem backfertigen Soufflé ein Stockwerk höher in die Patisserie zu rennen und mit den fertigen Soufflés, diesen sensiblen Lebewesen, wieder zurück in den Keller. Und wenn er dann das eine Soufflé, das Kalbshirn-Steinpilz-Soufflé aus dem Hauptgericht, nicht allein serviert, sondern gleich noch mit zwei anderen Spezialitäten vom Kalb, den Bäckchen und der Niere? Und jedes mit seiner eigenen, passenden Soße? Machen wir es



kurz: Der Mann heißt Harald Masur und hat gestern mit seinem Kamikaze-Menü das Wettkochen in München souverän gewonnen. Hier ist er mit seiner Frau Karin zu sehen, die ihm - wie schon beim Kochwettbewerb 2005 - assistierte:

Damals - im Herbst 2005 - trug sich Harald Masur in die Annalen des ZEIT-Kochwettbewerbs mit einem Warmen Schokoladekuchen ein, einer der schwierigeren Übungen der fortgeschrittenen Patisserie: Der Kuchen muss so auf den Punkt gebacken werden, dass beim Anstechen sein flüssiger Inhalt wie ein Lavastrom auf den Teller fließt. Harald Masur hat das damals mit Bravour geschafft, für sein Dessert die Höchstpunktzahl bekommen, musste sich aber für das gesamte Menü mit nur 29 Punkten Rückstand geschlagen geben. Diesmal, wie gesagt, spielte er auf volles Risiko. Schon seine Dorade mit Jasminblüten, Couscous und Rosenessigglyce beeindruckte die Jury, obwohl Wolfram Siebeck sich normalerweise nicht besonders viel macht aus Fisch, der an der Haut gebraten wurde. Und dann servierte Harald Masur seine Hauptgang und als ich kurz darauf am Jurytisch nach dem Rechten sah, trug Markus Winkelmann gerade die Traumnote von 10, 10, 10 und noch einmal 10 Punkten in seinen Wertungsbogen ein. Und Cornelia Poletto, die Sterne-Köchin, meinte, da müsste sich einige ihrer Kollegen sehr anstrengen, um so ein perfektes Soufflé hin zu bekommen. Diesmal gewann Harald Masur die Regionalentscheidung in München mit großem Abstand. Hier die Punktbewertung im Detail. Wieder aber das gleiche, bewährte Prozedere: Als kurz nach Ende der Jurysitzung das Gruppenbild mit allen Teilnehmern entstand, wussten nur die Jurymitglieder, wer das Wettkochen gewonnen hatte.

