

Sterneköche zelebrieren die Kochkunst

„Siewert & Friends“ im Grand Hotel Heiligendamm / Im Mittelpunkt stand Verbindung von regionalen mit internationalen Produkten

Heiligendamm. Gelegentlich wird behauptet, dass viele Köche den Brei verderben. Dass das eher ein kulinarisches Gerücht ist, beweist Ronny Siewert seit Jahren, wenn er zu seiner Veranstaltung „Siewert & Friends“ in das Grand Hotel Heiligendamm einlädt. Er ist immerhin der beste seiner Zunft im Land und will stets aufs Neue zeigen, dass an der Ostsee Kochkunst auf höchstem Niveau zelebriert wird. Und seine Freunde nehmen die Einladung nur zu gern an.

In diesem Jahr machte sich mit Johannes Fuchs aus Fuschl bei Salzburg sogar ein leibhaftiger Österreicher auf den Weg in die Weiße Stadt am Meer. Jörg Lawerenz reiste aus Hessen an, André Tienelt aus Baden-Württemberg, Mirko Gaul aus Nordrhein-Westfalen und Marcello Fabbri aus Thüringen.

Mit dabei auch Damen und Herren vom Confis-Express, Havelland Express und Rungis Express, der Halloren Schokoladenfabrik sowie renommierte Weingüter. Kulinarisch gesehen kann man es so zusammenfassen: Die Köche haben sich viel getraut und mit großer geschmacklich-kompositorischer Kreativität Gaumenfreuden der Extraklasse auf die Teller gezaubert.

Die Palette reichte vom raffiniert mit Miso gebeiztem Steinköhler mit Tom Kha Gai oder gebratenem Felsen-Oktopus über lackierten Rehrücken mit Duftreis oder Fjord-Forelle mit Hummer Bisque bis hin zum attraktiven Pulled Beef Burger, einem verführerischen Dessertbuffet, einer duftenden Käsedegustation oder deftiger Berliner Currywurst. Gastgeber Ronny Siewert wartete einmal mehr mit sei-

ner berühmt-berüchtigten Gänseleber-Variation auf und überraschte diesmal mit einem Kalbs Onglet mit fruchtiger Zwiebel und Cafe de Paris – einer speziellen, mit Butter zubereiteten Sauce. Ebenso einfach wie grandios auch die Kalbs Agnolotti, also eine Art Teigtaschen, in Trüffel Fond mit Salbei-Butter und Parmesanschaum, die Fabbri kreierte.

Einig waren sich die Köche übrigens darin, dass es weniger um exotische Extravaganz, sondern mehr um die Verbindung von regionalen Produkten mit internationalen Produkten und Zutaten geht. Dazu gehört nach Meinung von Siewert auch das Zusammenspiel von Süße und Säure in Verbindung mit Fisch, der bekanntlich typisch für die Küche an der Küste ist.

Michael H. Max Ragwitz



Gruppenfoto mit Geschmack: Der Einladung von Sternekoch Ronny Siewert waren sieben Spitzenköche gefolgt. Foto: Michael H. Max Ragwitz

Veröffentlicht am 7. November 2016 in der Ostseezeitung