



„Sternschnupern“

Freier Eintritt zur Spitzenküche

Von Birgit Eckes, 18.08.11, 07:06h

Schlemmen vor dem Altenberger Dom: Kann man sich eine schönere Kulisse für ein kulinarisches Festival vorstellen? Die Frage ist rhetorisch, wenn am nächsten Sonntag bei hoffentlich sonnigstem Wetter die ChefHeads zum „Sternschnupern“ einladen.



Spitzenköche laden zum „Sternschnupern“ ein.
(Bild: KR)

ALTENBERG Schlemmen vor dem Altenberger Dom: Kann man sich eine schönere Kulisse für ein kulinarisches Festival vorstellen?

Die Frage ist rhetorisch, wenn am nächsten Sonntag bei hoffentlich sonnigstem Wetter die ChefHeads zum „Sternschnupern“ einladen. „Der Eintritt ist frei“, betont Guido Fritz, Präsident des Köche-Netzwerks, der die Veranstaltung organisiert. „Jeder ist eingeladen, zwischen den Ständen zu flanieren und Kostproben zu nehmen.“

Elf namhafte Chefköche aus der Region haben sich zusammengetan, um ihre Kunst sozusagen „unters Volk“ zu bringen - darunter Drei-Sterne-Koch Dieter Müller, der in Odenthal lebt, Christopher Wilbrand aus der „Post“, Philipp Wolter vom „Spatzenhof“ in Wermelskirchen, Herbert Brockel vom „Husarenquartier“ in Erftstadt oder Claudia Stern vom „Vintage“ in Köln. Der Altenberger Hof bietet ebenso Kostproben seiner Küchen an wie das Restaurant Wißkirchen und Markus Haxter (Cuisine Concept).

Allen gemeinsam ist: „Wir möchten unseren Gästen in einem hochwertigen und dennoch legeren Rahmen zeigen, was wir können“, erklärt Fritz. Die Stehtische und Sitzmöbel sind einheitlich edel mit Hussen verkleidet, „damit der schöne Ort nicht gestört wird“. Vor allem aber: „Viele Leute sind neugierig auf die moderne Gourmetküche, wollen aber nicht gleich ein großes Menü im Restaurant probieren“, weiß Fritz. „Für genau diese Menschen ist unser Angebot gedacht, denn kein Gericht kostet mehr als zehn Euro.“ Jeder Koch bietet an seinem Stand mindestens zwei Gerichte an, die stilvoll auf Porzellan serviert werden.

So gibt es bei Dieter Müller Tartar vom bergischen Weiderind, bei Wilbrand bergischen Bachsaibling (9 Euro), bei Wolter bergische Lammschulter (9,50). Mediterranes servieren Claudia Stern (sizilianisches Kaninchenragout, 5,50 Euro) und Herbert Brockel (Jakobsmuschel auf Bouillabaisse).

Nachtschicht kostet vier bis fünf Euro. Sechs Stände kredenzen dazu passend Flüssiges vom Champagner über Weine bis zu Spirituosen, Feinkost ist ebenfalls im Angebot.

Die Gastgeber, allesamt engagierte Gastronomen mit Faible für die Region, hoffen auf regen Zuspruch. „Bei freiem Eintritt für weniger als zehn Euro ein Sternegericht kosten, das kann man eben sonst nirgends“, verspricht der Chef der Küchenchefs.

„Sternschnupern“ am Sonntag, 21. August, ab 11 Uhr in Altenberg. Eintritt frei.

<http://www.rundschau-online.de/jkr/artikel.jsp?id=1313489104943>

Alle Rechte vorbehalten. © 2011 **Kölnische Rundschau**