Der Tafelkünstler bittet zu Tisch

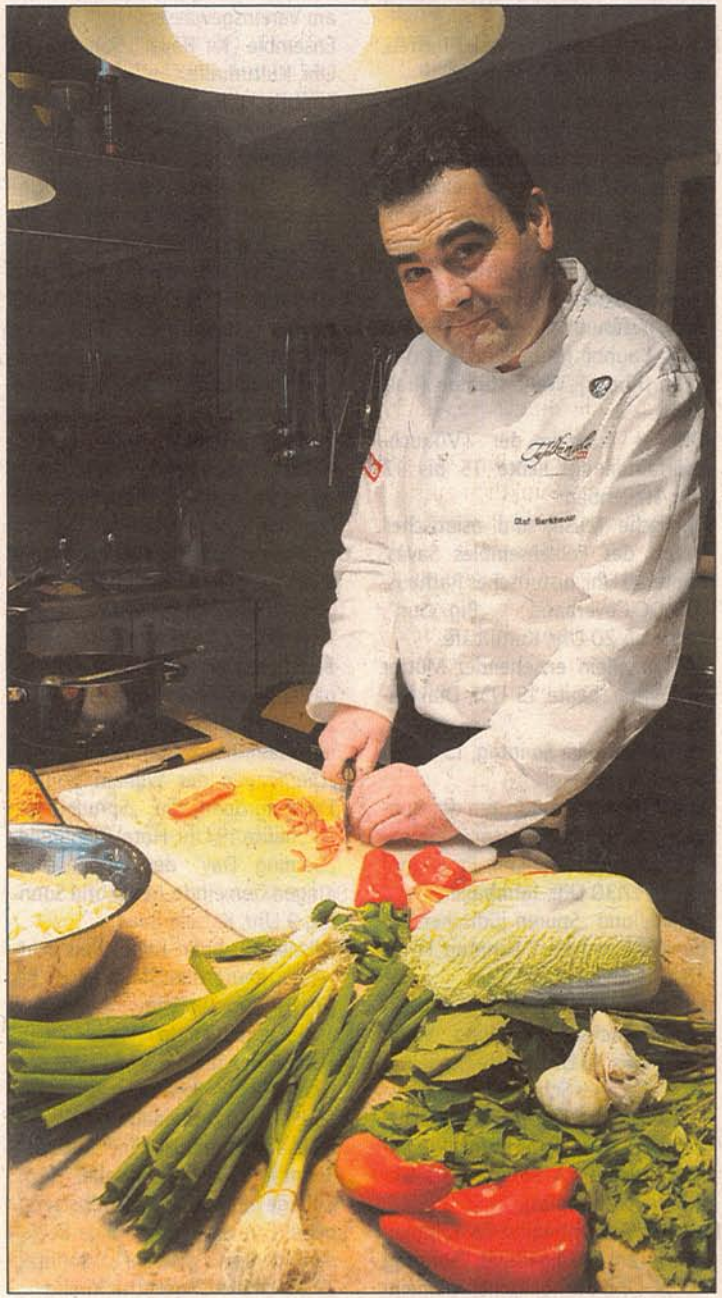
Kulinarisches – Olaf Berkhausen ist ein Meister fantasievollen Kochens und wirkt in der Mörfelder Lifestyle-Werkstatt

VON CHARLOTTE MARTIN

MÖRFELDEN. Olaf Berkhausen schneidet asiatisches Gemüse in Streifen, auf dem Herd köchelt der Fond für die Garnelen und im Ofen gart das Spanferkel süß-sauer. „Wir erwarten 15 Gäste zum thailändischen Gourmet-Abend", sagt der Meisterkoch, der seit einem Jahr zuständig für die gehobene Küche der „Lifestyle-Werkstatt" sowie für Kochkurse ist. „Olaf war 2007 als Gastkoch anlässlich einer Weinpräsentation in unserem Haus und so hat sich die Zusammenarbeit ergeben", erzählt Hausherrin Roswitha Köhler.

Berkhausen fühlte sich vom lichten, offenen Ambiente der hochmodernen Küche, die in den apart bestuhlten Wintergarten übergeht, angesprochen. „Auch das wechselnde Angebot mit Kochen für Seminarteilnehmer, Gourmetabenden oder Kochkursen ist faszinierend. Wenn ich etwas nicht mag, dann ist es Langeweile", erklärt der Küchenmeister. Und er setzt hinzu: „Die Ästhetik des Raums kommt meinem Verständnis vom Kochen als sinnlichem Prozess entgegen. Kreativität entfaltet sich in angenehmer Umgebung."

Berkhausen wurde kürzlich die Ehre zuteil, als einer der ausgewählten „Tafelkünstler" das Catering für 1350 Gäste zur Verleihung des Deutschen Fernsehpreises in Köln auszurichten. „Rund 600 Mal bereitete ich dort mit meinen Helfern einen der Hauptgänge zu. Ich kreierte Rotbarbenfilet mit Kräutersaitlingen auf Risotto und grünem Spargel", erzählt Berkhausen im stolzen Tonfall eines Regisseurs zur gelungenen Premiere.



Meister des fantasievollen Kochens: Olaf Berkhausen wirkt in der Mörfelder Lifestyle-Werkstatt. FOTO: TIMO JAWORR

Er sei ein „Augenmensch", sagt Berkhausen, einer, der zwar zahllose Kochbücher nach ansprechender Bebilderung durchblättere, seine Gerichte aber basierten auf der Erfahrung des Geschmacks und auf kreativen Varianten. „Nichts Schöneres, als in Markthallen die frischen Zutaten mit Ruhe auszuwählen", schwärmt er.

Köhler, die mit galanter Beiläufigkeit einen Cappuccino zum Plausch serviert, kommt auf die „Tafelkünstlerschaft" zurück: „Die Firma Miele hat 28 Premium-Kochschulen deutschlandweit ausgewählt. Mit unserem hochmodernen Kochstudio und Meister Berkhausen sind wir dabei ausgezeichnet worden." Der Chefkoch indes widmet sich konzentriert dem Würzen des Fonds, dreht die Pfeffermühle, gibt Sesamöl unters Gemüse und rührt mit hölzernem Kochlöffel.

„Der Löffel nimmt sich aus wie aus Omis Küche, nicht wahr?", scherzt er. Er will das urige Gerät nicht missen, lobt seine Sinnlichkeit: „Holz fühlt sich besser an als Chrom oder Plastik." Unentbehrlich in der fantasievollen Küche seien ihm Kellen und Schaumkellen sowie Paletten zum Wenden des Fleisches. „Ebenso brauche ich eine Vielfalt der Messer – zum Lösen von Fleisch, zum Schneiden oder dem Streifen des Gemüses", merkt er an und wendet sich der Zubereitung der roten Currysuppe mit Kokosmilch, Ananassaft, Ingwer und Gemüse zu.

Unersetzlich ist ihm auch der Schneebesen für delikate Soßen, die mit Butter oder Sahne geschlagen werden. „Ich war zwei Wochen lang Assistent des einstigen Soßenweltmeisters Giovanni Cavestri und werde nie die Leichtigkeit vergessen, mit der er seine Sößchen in Kupferpfannen kreierte", erzählt Berkhausen nebenher.

1961 geboren, hat Berkhausen als junger Mann in Wuppertal eine Kochlehre begonnen, weil ein Lehrer vom ehemaligen Schüler erzählte, der Schiffskoch geworden sei. „Mich faszinierte zunächst die Möglichkeit, in der Welt herum zu kommen", sagt er. Schwierig empfand er bei seinem Beruf stets die unregelmäßigen Arbeitszeiten, die oft bis in die späte Nacht währen. „Ich bin dann tatsächlich weit herumgekommen, habe die deutsche Küche der Regionen erkundet, habe in der Schweiz und in Irland gearbeitet, wo eine süße kleine Irin ins Spiel kam", erzählt Berkhausen offenherzig.

In namhaften Häusern verwöhnte Berghausen die Gäste – sei es in der Alten Oper Frankfurt, sei es bei dem einstmals renommiertem „Kempfs" an der Börse, im Darmstädter Schlosshotel Kranichstein oder als Pächter des „Waldenser Hofes" in Walldorf. „Sobald sich Routine einschlich und ich den Spaß am Kochen verlor, trieb es mich weiter", verrät der Meister. Seine Lebenshaltung beinhaltet zugleich das Geheimnis unnachahmlicher Kochkunst.

KONTAKT

Der nächste Kochkurs „Thailändische Küche" ist für heute, Samstag, 16 Uhr, geplant. Informationen dazu unter 06105 277012.