

Omas Kost inspirierte Starkoch

Tafelkunst von Olaf Berkhausen

Von Carmen Erlenbach

Mörfelden-Walldorf. Als Kind schmeckte ihm die Hausmannskost seiner Oma so gut, dass er sich gemeinsam mit ihr an den Herd stellte. Weil es ihm Spaß bereitete, den Kochlöffel zu schwingen, die Messer zu wetzen und mit scharfen Klängen exakt zu hantieren, absolvierte Olaf Berkhausen 1975 in der Taverne Aramis in Wuppertal ein dreiwöchiges Praktikum. Auf diese Idee hatte ihn damals sein Lehrer gebracht. Denn er hatte Berkhausen fortwährend Ansichtskarten von einem ehemaligen Schüler gezeigt, der als Schiffskoch in alle Ecken dieser Welt kam. Und der Lehrer hatte Berkhausens Leidenschaft für das Kochen längst entdeckt.

So kam es zu dem Praktikum in der Taverne. Die Erfahrungen, die der 14-Jährige bereits am heimischen Herd seiner Großmutter gemacht hatte, kamen ihm in der Taverne zu Gute. Er stellte sich derart professionell an, dass ihm auf Anhieb eine Lehrstelle zum Koch angeboten wurde, obwohl Berkhausen noch zwei Jahre die Schulbank drücken musste.

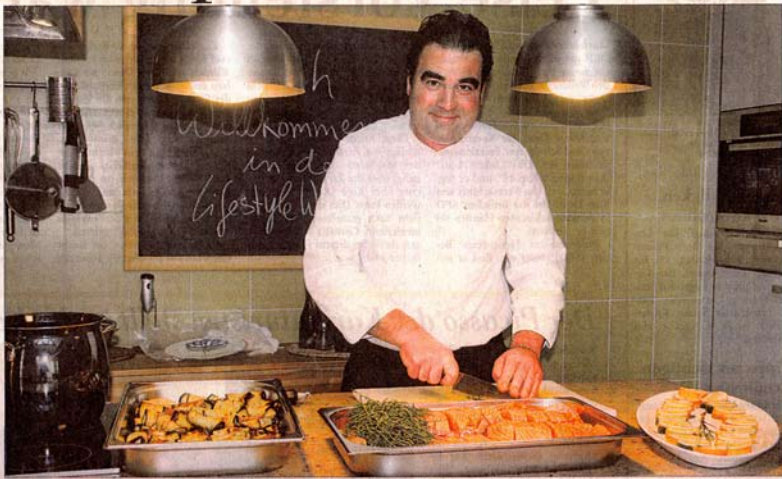
Inzwischen zählt der Freiburgerler zu den Starköchen und Veranstalter von Kochkursen in der vor knapp einem Jahr gegründeten Lifestyle-Workstatt. Ein Seminarhaus in der Kirchgasse, das sich dem Zusammenschluss von 28 Kochschülern aus ganz Deutschland namens „Miele Tafelkünstler“ anhängt.

Erstmals offiziell tritt die Gruppe der Tafelkünstler bei der Verleihung des zehnten

Deutschen Fernsehpreises am Samstag, 11. Oktober, in Köln ins Rampenlicht. Vertreten werden die Tafelkünstler von Berkhausen und seinem Team, der an diesem Abend gemäß dem Live-Cooking-Konzept vor den Augen von 600 Gästen ein Rotharbenfilet auf Risotto zubereiten wird. Doch zuvor bereitet Berkhausen in der Küche im Wintergarten der Lifestyle-Workstatt ein Menü für eine afghanische Hochzeit vor.

Während er mit gebühten Handgriffen die Haut von frischem roten Lachs abzieht, salzig schmeckende Algen so schnell klein hackt, dass das Auge die einzelnen Arbeitsschritte gar nicht mehr verfolgen kann, schaut er in die Kamera, lächelt und beginnt zu erzählen. Noch heute schwärmt er von den Reibkuchen seiner Oma. „Eigentlich hatte ich das Kochen gar nicht im Hinterkopf. Aber dann erzählte mir mein Lehrer von dem Schiffskoch, der durch die ganze Welt kam. Da dachte ich, das wäre auch etwas für mich.“

Und so kam es. Nach seiner Ausbildung in der Taverne in Wuppertal begannen für Berkhausen die Wanderjahre durch Hotels und Restaurantküchen in Hannover, Stuttgart, Hamburg, in der Schweiz, Oberitalien und Irland. Danach war er als Sous-Chef in der Alten Oper in Frankfurt beschäftigt. Küchenmeister bei Meyers in Frankfurt und Küchenchef im damaligen Kempf's in Frankfurt sowie Küchendirektor im Schlosshotel Kranichstein. Seit November vorigen Jahres verwöhnt er die



Das ist nur eine von Olaf Berkhausens Spezialitäten: Ein sorgfältig und aus frischen Zutaten zubereitetes Lachs-Gericht.

Foto: Erlenbach

Gäste in der Lifestyle-Workstatt. Im Kreisgebiet verdient er sich durch seine beliebte Küche im Waldenserhof in Mörfelden-Walldorf von 1993 bis 1998 und zwischen 1997 und dem Jahr 2000 bei Mr. B's in Wiesbaden seine Sporen. Außerdem fungierte er als Küchendirektor im Schlosshotel Reinhardtshausen in Elvelle und in New Orleans am Fairmonts Hotel.

Seit fünf Jahren ist Berkhausen als freiberuflicher Koch tätig und als Veranstalter von Seminaren für lan-

derspezifische Kochkurse eine tragende Stütze. Neben ausgewogener Menüvielfalt bietet er einen offenen und herzlichen Umgang mit den Menschen. Er veranstaltet auch Gourmet-Abende und lädt mitunter erfahrene Köche aus anderen Ländern ein. So steht am 16. Oktober ein thailändischer Abend auf dem Programm, bei dem die thailändische Köchin Phonphan ein landestypisches Sieben-Gänge-Menü zubereiten wird.

Er liebt große und kleine

Kochrunden – ob Büfets und Menüs für 5000 Veranstaltungen bis zu 5000 Gästen oder einfach nur liebevolle persönliche Kochkurse im kleinen Rahmen in der Lifestyle-Workstatt. „Meine Spezialitäten sind Fischgerichte und Saucen. Meine Küche ist klar und bodenständig – ohne Schnickschnack. Außerdem kann ich mich in jede Küche der Welt hineindenken, da ich schon mit so vielen Köchen aus der ganzen Welt gekocht habe.“ Berkhausen kocht am liebsten indisch,

persisch, brasilianisch und nach Thai-Art.

Am 20. November bietet Berkhausen in der Lifestyle-Workstatt von 19 Uhr an einen Kochkurs unter dem Motto „Die Reise nach Damaskus“, bei dem die Zubereitung orientalischer Gerichte im Mittelpunkt steht. Dabei beweist der Koch an der offenen Küche im Wintergarten einmal mehr sein Können.

Privat lässt sich der Ehe- und Vater einer 9-jährigen Tochter und eines

13-jährigen Sohnes abends von seiner Frau bekochen. Trotz hoher Ansprüche an frische Zutaten und tadellose Verarbeitung geht er mit seiner Familie jedoch am liebsten irgendwo eine Pizza essen. „Ich bin der unkritischste Gast und heiföh, wenn ich irgendwo überhaupt mal etwas zu essen bekomme.“ Der Sohn tritt bereits in die Fußstapfen des Vaters und leitet mit ihm zusammen Kochkurse für Kinder. Auch die kleine Tochter steht schon gerne am Herd.