

Tafelkünstler stehen bei der Fernsehpreis-Gala ihren Mann

die Speisen auf der Gala des Deutschen Fernsehpreises 2008

HAUPTGERICHTE

Roswitha Köhler - Lifestylewerkstatt, Mörfelden

Holger Boos - Kochschule Konstanz

Filet von der Rotbarbe mit Kräutersaitlingen auf Risotto mit grünem Spargel

2006 Supremus Weißburgunder Spätlese trocken (Barrique), Divino, Nordhorn

Jonah Ramo - KUCHENSCHULE Köln

Thomas Kraus - Hamburg und Düsseldorf

Kalb im Tramezzistil mit Gemüsebündchen und zweierlei Saucen

2006 Markgäander Rotwein, Weingut, Moser Baden



Der Koch Olaf Berkhausen (2. von links) von der Mörfelder Lifestyle-Werkstatt und sein dreiköpfiges Team haben die Galagäste während der Verleihung des 10. Deutschen Fernsehpreises in Köln verwöhnt. Foto: FNP

Mörfelden-Walldorf. „Carpe Diem – Koriandercone gefüllt mit Streifen von der geräucherten Entenbrust und Espuma von Ginkgo mit Erbsensprossen“: So lautete die Spezialität, die Olaf Berkhausen von der Mörfelder Lifestyle-Werkstatt und sein Team bei der Verleihung des 10. Deutschen Fernsehpreises in Köln serviert haben. Dabei haben der Koch Berkhausen und seine drei Helfer ein Catering der Superlative hingelegt: Rund 700 Mal bereiteten sie mit dem Rotbarbenfilet einen der Hauptgänge für die Galagäste zu.

Die Lifestyle-Werkstatt in Mörfelden gehört zu den von den Veranstaltern des Fernsehpreises ausgewählten „Miele-Tafelkünstlern“,

einer Vereinigung von 28 Premium-Kochschulen, die das Catering für die rund 1350 Gäste ausrichteten. Die Tafelkünstler versprechen „kreative Koch- und intensive Genusslebnisse“. Gemeinsam ist ihnen der hohe Anspruch an Innovation und Qualität.

Bereits beim Empfang der Gäste konnte Olaf Berkhausen mit „Carpe Diem“ eine Kostprobe seines Könnens abgeben. Als es nach der Verleihung der Preise dann mit 90-minütiger Verspätung ans Feiern ging, wurden die Gerichte an vier Stationen frisch zubereitet. Berkhausen und sein Team verwöhnten die Gäste mit „Filet von der Rotbarbe mit Kräutersaitlingen auf Risotto mit grünem Spar-

gel“ und präsentierten das Gericht in selbst kreiertem Design. Die Pilze und das Risotto wurden frisch im Wok zubereitet.

„Die Herausforderung für uns bestand darin, dass die rund 700 Fischgerichte, für die wir verantwortlich waren, möglichst frisch zubereitet werden sollten“, berichtet Olaf Berkhausen von der Lifestyle-Werkstatt. „Jeder Teller wurde direkt vor den Gästen zusammengestellt, so dass wir individuelle Wünsche berücksichtigen konnten. Wer also den Fisch lieber ohne Pilze oder etwas mehr Risotto wollte, wurde prompt bedient.“ Nach etwa zwei Stunden war die logistische Meisterleistung vollbracht und alle Galagäste wa-

ren mit qualitativ hochwertigen und kreativ angerichteten Speisen verköstigt.

„Wir freuen uns sehr, dass wir unter den ‚Miele-Tafelkünstlern‘ ausgewählt wurden, um unser Können im Zuge dieser Gala zu beweisen“, so Roswitha Köhler, Geschäftsführerin der Lifestyle-Werkstatt in der Mörfelder Kirchgasse 18. „Olaf Berkhausen und unser Team haben die Gratwanderung geschafft, die Gerichte frisch und individuell für eine so große Zahl von Gästen zuzubereiten. Dabei sind wir unserem Qualitätsanspruch gerecht geworden. Das ist auch für einen ‚Tafelkünstler‘ eine Herausforderung“, so Roswitha Köhler.