

# Spitzenkoch im Kollegen-Check

Fernsehen Jörg Richter, Küchenchef im Luxushotel Steigenberger Der Sonnenhof ist kommende Woche bei „Mein Lokal, dein Lokal“ zu sehen. Fünf Allgäuer Köche bewerten dabei gegenseitig ihre Leistungen

VON ALF GEIGER

Bad Wörishofen. Ob er schon ein Platzchen für den „Goldenen Teller“ gesucht hat, den der Sieger der Kochshow „Mein Lokal, dein Lokal“ zum Ende der Woche immer bekommt? Küchenchef Jörg Richter vom Steigenberger Hotel Der Sonnenhof in Bad Wörishofen muss bei dieser Frage schmunzeln. Eine Antwort darauf kann und will er nicht geben. Er könnte zwar, aber er darf nicht – dazu wurde er vom TV-Sender Kabel Eins verdonnert.

Dort läuft in der kommenden Woche jeden Tag um 17.55 Uhr eine der fünf Folgen, die im September bei fünf Gastronomiebetrieben im Allgäu aufgezeichnet wurden. Am Freitag, also als letzter, ist dann Jörg Richter dran. Für ihn ist das schon ein Problem, denn: Um diese Uhrzeit herrscht in der Küche des Steigenberger Hotels Hochbetrieb: „Zeit zum fernsehschauen hat da keiner von uns, da sind unsere Gäste wichtiger...“, sagt Jörg Richter.

Etwas aufgeregt ist er aber schon, denn er kennt zwar das Ergebnis (Das er aber auf gar keinen Fall verraten darf!), er kennt aber nicht die Begründungen seiner vier Kollegen für die jeweiligen Bewertungen, die sie ihm für seine Kochkünste geben hatten.



Und er kennt auch nicht alle Kommentare von Star-Koch Mike Süsser, der als eine Art „Moderator“ in die TV-Show eingebunden wird und die – in den unterschiedlichen Staffeln der Show oft auch sehr kritischen und manchmal so gar nicht kollegialen –

Kommentare der „Koch-Konkurren-ten“ auch aus fachlicher Sicht etwas besser einzuordnen hilft. Und vereinigt auch, um die Luft zwischen den Teilnehmern etwas rauszulassen... Das war diesmal aber wohl gar nicht nötig, zumindest so viel kann Jörg Richter schon verraten. Die Teilnehmer aus Marktobendorf, Kaufbeuren, Kempten, Bad Hindelang und eben Bad Wörishofen hätten sich prima verstanden, von übertriebener Konkurrenzdruck sei in der gesamten Woche nicht viel zu spüren gewesen, so Richter.

Dazu blieb den fünf Teilnehmern aber auch gar keine Zeit: Morgens um 9 Uhr begannen die Dreharbeiten und meist erst weit nach Mitternacht fiel dann die letzte Klappe – und am nächsten Morgen ging es dann am nächsten Drehtag weiter. Für den Spitzenkoch war das schon eine Herausforderung – nicht etwa, weil er nicht ausreichend Stress resistent wäre – immerhin geht es in einer Hotelküche ja auch nicht gerade langweilig zu, wenn alles auf den



Das Erinnerungsfoto mit Fernsehkoch Mike Süsser hängt schon im Fünf-Sterne-Restaurant „Calla“. Küchenchef Jörg Richter hat an der Kochshow „Mein Lokal, dein Lokal“ teilgenommen, die in der kommenden Woche ausgestrahlt wird. Wer den „Goldenen Teller“ als Sieger bekommen hat, wird erst in der Sendung am Freitag, 13. Dezember, (17.55 Uhr) auf Kabel eins zu sehen sein. An diesem Tag ist auch Jörg Richter dran und kann seine Kochkünste unter Beweis stellen.

Foto: Alf Geiger

Punkt und auf die Sekunde zusammen passen muss. Stressig und anstrengend für ihn waren vielmehr die doch häufig sehr ausgedehnten Pausen und Diskussionen der TV-Macher – da hätte sich der „Praktiker“ aus der Hotelküche dann doch ab und an gewünscht, dass weniger geredet und mehr gedreht werde...

Doch wer weiß, als Laie schon, worauf TV-Kamerateams so alles achten und worüber sie unbedingt noch ausgiebig diskutieren müssen, wenn sie stundenlang Szenen aufzeichnen, von denen am Ende dann etwa 30 bis 35 Minuten pro Drehtag wirklich gesendet werden?

Immerhin wurden die fünf Teilnehmer dann jeweils mit einem leckeren Drei-Gänge-Menü für ihre Geduld belohnt, das ihnen vom jeweiligen Gastgeber des Tages zubereitet wurde. Jeder konnte dabei nach Lust und Laune von der Speisekarte auswählen, was er wollte – zumindest hier gab es keine Vorgaben des TV-Teams. Bei der Zubereitung war dann auch alles authentisch, es gab keine Wiederholungen, keine zweite Chance. Alles musste punktgenau sitzen – was für Jörg Richter und sein Team vom Steigenberger Hotel Der Sonnenhof nicht allzu belastend war, denn das sei in der Küche eines Luxushotels auch ohne TV-Kameras Alltag.

Und auch bei den jeweiligen Bewertungen dürfen die Konkurrenten ganz ehrlich sagen, was sie an den Kochkünstlern ihrer Kollegen

auszusetzen – oder zu loben – hatten. Aus Sicht von Küchenchef Jörg Richter war es daher schon etwas schade, dass nur zwei der fünf Kandidaten selber am Kochherd stehen. Die anderen drei sind Gastronomen, aber eben keine Köche, was die Bewertung der fachlichen und kulinarischen Leistung dann schon etwas erschwert habe, wie Jörg Richter zugibt.

Sehr positiv fand er dagegen, dass bei der Auswahl der fünf Allgäuer Lokale die gesamte kulinarische Bandbreite abgedeckt wurde, die von den Gästen in der Region so ge-

**„Wir erhoffen uns positive Aufmerksamkeit für unser Hotel, für Bad Wörishofen und für das Allgäu. Da ist es doch ganz egal, wer letztlich gewinnt...“**

Küchenchef Jörg Richter

schätzt wird: Vom orientalischen Restaurant mit türkischen Spezialitäten bis zur Fünf-Sterne-Spitzenküche im Bad Wörishofer „Calla“ von Jörg Richter war dann eben auch wirklich alles dabei. „Zum Glück nicht nur Kässpätzle“, sagt Jörg Richter lachend.

Eigenlich war es den Teilnehmern auch untersagt, sich vorab über die jeweiligen Konkurrenten zu informieren – doch damit war es schon nach dem ersten Tag gründlich vorbei. Schließlich ist Jörg

Richter in der durchaus überschaubaren Gastro-Szene ein sehr bekanntes Gesicht, mit dessen Namen eben automatisch auch Spitzengastronomie in Verbindung gebracht wird. Ein Nachteil? „Hm, ich weiß nicht, ob meine Kollegen damit nicht etwas überfordert waren“, sagt Richter vorsichtig.

Schließlich sei es schon schwierig, ein gut-bürgerlich, bayerisch-österreichisches Schmankele oder eine delikate Spezialität aus der türkischen – mit einem Gourmet-Gericht aus der Fünf-Sterne-Küche des „Calla“ zu vergleichen – auch für ihn, der zwar als Koch schon in Top-Hotels in der ganzen Welt gearbeitet und Erfahrungen: zuhause gesammelt hat, bei der Auswahl der Zutaten und Speisen aber ganz autonom einen anderen professionellen Blickwinkel haben muss.

Ob und wie seinen Kollegen daher seine Gerichte geschmeckt haben, die sie aus der exquisiten Speisekarte des „Calla“ auswählen konnten? Sicher ist Jörg Richter nun, dass Fernsehkoch Mike Süsser von seinem „Zweiterlei vom Dry Aged Schwarzfederhuhn“ – kurz gebratene Brust und Rillet von der Keule, Kirschtjus, Kirschkamelaide, Tessiner Polenta mit Ziegenkäse und Jasmintee (39,50 Euro) – restlos begeistert war.

Die Restaurants sucht der Sender selbst aus. Die Anfrage der Kochshow erreichte Jörg Richter im Urlaub am Gardasee: Kaum zurück, stand auch schon ein Drehteam vor

der Tür, um eine Art „Bewerbungs-Video“ zu machen, das dann die Grundlage für die Auswahl der jeweiligen Teilnehmer ist. Der Sender legt dabei offensichtlich auch Wert auf ein möglichst breit gefächertes Angebot und unterschiedliche Konzepte der Restaurants. Social-Media-Plattformen wie Facebook und Instagram spielen bei der Auswahl ebenfalls eine Rolle – auch hier brauche sich das Bad Wörishofer Luxushotel Steigenberger wohl nicht zu verstecken, wozu Jörg Richter gleich mehrfach seinen Teil beiträgt: Natürlich als Küchenchef, aber auch als professioneller Food-Fotograf (MZ berichtete), dessen Aufnahmen in den sozialen Medien für Aufmerksamkeit sorgen. Und wo soll er denn nun später hängen, der „Goldene Teller“ von „Mein Lokal, dein Lokal“? Schon jetzt sind im Restaurant „Calla“ einige Fotos von den Dreharbeiten und und mehrere Hinweise auf die Kochshow zu finden.

Jörg Richter lässt seinen Blick im Raum umherwandern, als würde er eine geeignete Stelle suchen – und hält dann plötzlich inne, als wäre ihm gerade noch rechtzeitig eingefallen, dass er auf gar keinen Fall etwas verraten darf...

„Wir erhoffen uns positive mediale Aufmerksamkeit für unser Hotel Steigenberger Der Sonnenhof, für Bad Wörishofen und für die ganze Region Allgäu. Da ist es doch ganz egal, wer letztlich gewinnt...“, sagt er schmunzelnd.