

Gut gekocht und doch nicht gewonnen

Fernsehen: Andreas Hollerbach aus Buchen ist zweiter Sieger bei der ZDF-Sendung »Küchenschlacht« – Tipps von Sternekoch Alfons Schuhbeck

BUCHEN. Es hätte fast gereicht. Juror Stefan Marquard konnte sich bei der ZDF-Kochshow »Küchenschlacht« am Donnerstag nur schwer für einen Sieger entscheiden. Doch schließlich kürte er die Kandidatin aus Hamburg zur Gewinnerin. Der hauptberufliche Feuerwehrmann Andreas Hollerbach aus Buchen nahm es gelassen hin: »Es war eine wunderbare Erfahrung.«

Ist Andreas Hollerbach ein Macho? Der Handballer und hauptberufliche Feuerwehrmann aus Buchen kochte vergangene Woche bei Alfons Schuhbeck in der ZDF-Sendung »Die Küchenschlacht«. Zum Vorzeigen hatte er seine Frau mitgebracht, die aufräumen darf, wenn er zu Hause nach dem Kochen »das absolute Chaos« in der Küche hinterlässt.

Nicht alles ernst nehmen

Man darf nicht alles ernst nehmen, was während des Kochens im Fernsehstudio vor rund einer Million Zuschauer geredet wird. Immerhin machte Andreas Hollerbach Werbung für das »schöne Buchen im Odenwald«. Seine »liebe Frau«, mit der er seit zwei Jahren verheiratet ist, lächelte hübsch in die Kamera und attestierte ihrem Ehemann gute Kochkünste. Das geneigte Publikum erfuhr über Andreas, dass er 20 Kilo zu viel auf die Waage bringt und, dass er zu Hause vielleicht doch nicht die Hosen anhat, wie er fast etwas zu

schnell versicherte. Mehr Show als Kochen also? Mehr Privates als für Hobbyköche Nützliches? Nicht unbedingt.

Für die anfangs sechs Köchinnen und Köche bedeutete das 35-minütige Kochen Stress pur. Andreas Hollerbach schlief manche Nacht schlecht,

» Das war der erste Strudel meines Lebens. «

Andreas Hollerbach, Hobbykoch

weil er um das Gelingen der am nächsten Tag zuzubereitenden Speisen bangte. Halogenscheinwerfer, Aufregung und – wie Andreas sich im Gespräch mit unserer Zeitung ausdrückte – ein »Hollerbach-Gen« sorgten dafür, dass dem Buchener während des Kochens der Schweiß von der Stirn lief. Und so griff der aus Oberbayern stammende Sternekoch Alfons Schuhbeck immer wieder zum Tuch und tupfte dem Odenwälder die Stirn trocken.

Zwischen dem munteren Geplauder geizte Schuhbeck nicht mit Tipps für seine Köche, weil er wollte, dass möglichst jeder die nächste Runde erreichte. Das geht nicht. Denn einer von ihnen musste am Ende einer jeden Sendung ausscheiden. Normalerweise erreichen die letzten beiden das Finale, in der vergangenen Woche die letzten drei, da wegen Silvester am Freitag kein Wettkochen stattfand. Der Sieger darf schließlich als VIP-Gast an der Sendung »Lanz kocht« teilnehmen.

Beim Finale am Donnerstag kochten die drei Kandidaten kein Gericht aus einer von ihnen eingereichten Rezeptliste, sondern ein einheitliches Überraschungsmenü: Rehschnitzel in Wachholderrahmsoße mit Selleriepüree und Rosenkohl; als Nachtisch ein kleiner Apfel-Birnen-Rumrosinen-Strudel mit Rumsahne und Himbeermarmelade.

Im Unterschied zu den Vortagen merkte man der Köchin und den Köchen an, dass sie wenig Erfahrung mit diesem Gericht hatten. Für Andreas Hollerbach war es »der erste Strudel meines Lebens«, den er vor rund einer Million Zuschauer zubereitete.

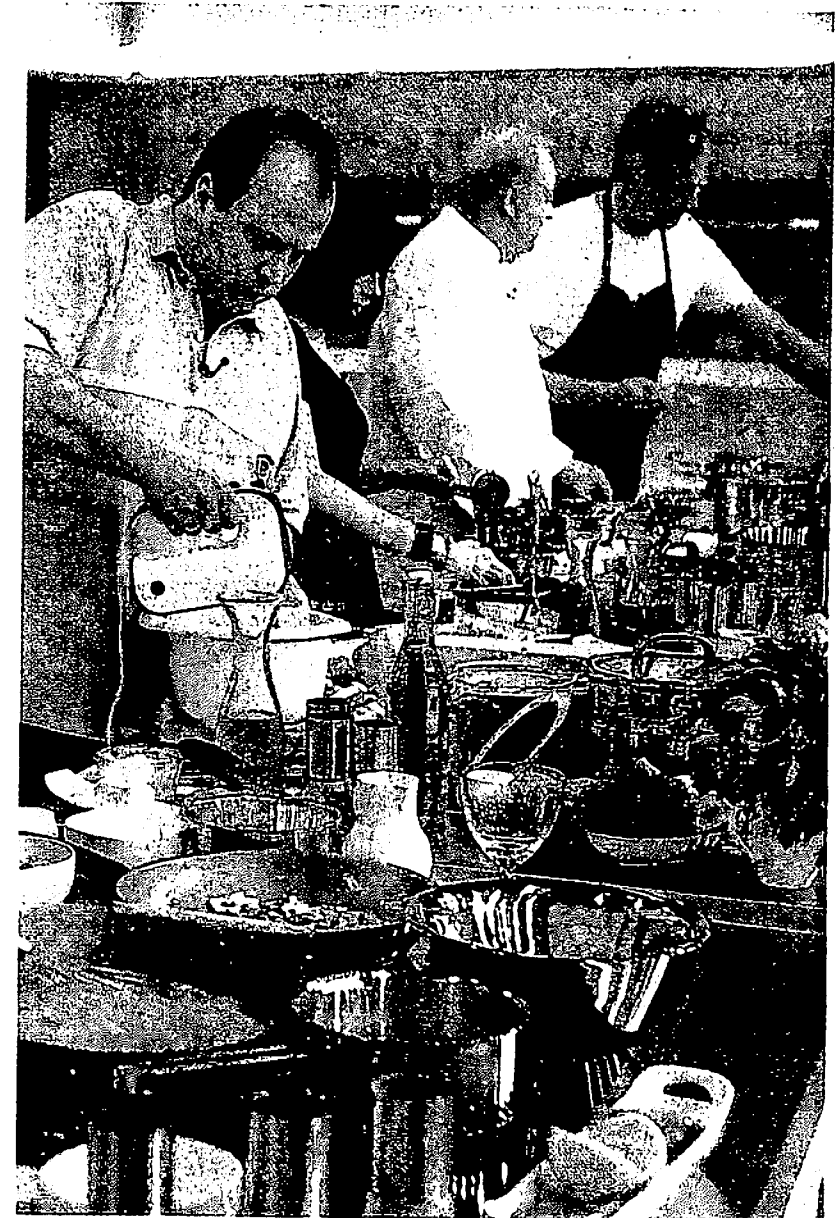
Letztlich schafften es alle Kandidaten, innerhalb von 35 Minuten das leckere Menü auf den Tisch zu zaubern. Der Juror, der Münchner Spitzenkoch Stefan Marquard, machte sich seine Sache nicht leicht. »Geschmacklich sehr gut, die Soße ein bisschen dick, ein wenig Wachholdergeschmack, das Fleisch vielleicht etwas trocken, der Rosenkohl o.k., aber es fehlt ein wenig der Pfiff.« Als er dieses Urteil über das von Andreas Hollerbach gekochte Gericht abgab, spürte man, dass das mit dem Sieg nichts werden würde. Zumal er anschließend das Gericht der Hamburgerin Gabriele Schmidt-Turkay in den höchsten Tönen lobte: »Besser kann man das nicht kochen.«

Spannendes Stechen

Dennoch inszenierte der Starkoch ein spannendes Stechen zwischen diesen beiden Köchen. Während er das Gericht des Südbadeners Jürgen Becker sofort ausscheiden ließ, schwankte er, ob er der Hamburgerin oder dem Buchener den Zuschlag geben sollte. »Das ist alles auf hohem Niveau gekocht«, urteilte der Münchner über die beiden Gerichte. »Normalerweise gibt es hier keinen Verlierer.«

Den gab es dann aber doch mit Andreas Hollerbach. Für den Buchener Hobbykoch war die Teilnahme an der Küchenshow dennoch ein Gewinn. Und auch Alfons Schuhbeck machte mit dem Buchener Kandidaten ganz neue Erfahrungen: »Was der in den Sendungen zusammengeschwitzt hat, das war ein ganzer Kübel voll«, stellte er fest und tupfte Andreas Hollerbach mehrfach seine hohe Stirn trocken.

Martin Bernhard



Andreas Hollerbach (links) aus Buchen hat in der ZDF-Kochshow »Küchenschlacht« sogar Sternekoch Alfons Schuhbeck (Zweiter von rechts) beeindruckt. Fotos: ZDF/Ulrich Perrey



Ochsenschnitzel mit Senfruste und Petersilienwurzelpüree von Andreas Hollerbach.