

Waiblinger Kreiseitzung

C 4 | Nummer 290 – RMFB3
Mittwoch, 15. Dezember 2010

REMS-MURR
REMS-MURR RUNDSCHAU

TELEFON 071 51 /
FAX 071 51 /

Sechs Sterne über dem Ebnisee

Schassbergers 24. Küchenfest mit Spitzenköchen der Vereinigung „Jeunes Restaurateurs“

Kaisersbach (vtg).

Darin waren sich die Gäste einig: In der „Curry-Champagner-Suppe mit Zitronengras und Gambaspießeln“ hätte man baden wollen. Kreiert und aufgetischt hat das cremig-grüne Süppchen Marius Fallert, ein Sternekoch aus dem badischen Sasbachwalden, bei Schassbergers am schwäbischen Ebnisee. Dort drängelten sich Spitzenköche in der Küche und versuchten, sich zu übertreffen.

Zum 24. Mal hatten die Schassbergers zum Küchenfest geladen. Ein Fest, dem übrigens eine strenge Küchenfest-Ordnung zugrunde liegt, zu der eine von Iris Schassberger überreichte Schürze und ein Spätzlebreit gehören: „Die Küchenschürze bitte umbehalten – nur dann gehören Sie dazu!“, gebietet Paragraf 1. In Paragraf 3 wird das Essenfassen in der Küche geregelt, denn die Leckerereien werden nicht serviert, sondern direkt bei den Köchen in der Küche abgeholt.

Der Kontakt mit den Köchen ist auf diese Weise ebenso unvermeidlich wie das Gespräch mit anderen Gästen über die dargebotenen Kreationen. Letztlich bleibt's jedoch Geschmackssache, welche die gelungenen Bohnen und Weißburgundersoße (Bernd Werner, Schloss Eberstein) oder der Steinbutt in Gewürzpanade auf Kartoffelrisotto (Daniel Fehrenbacher), die Kalbschwanzmaultäuschle auf Petersilienwurzelpurée (Hans Harald Reber) oder das braisierte Zitronenhähnchen mit Gemüse (Jürgen W. Sperber).

Wie neuerdings auch Gastgeber Ernst-Karl Schassberger sind die Herren an den Töpfen und Pfannen allesamt Mitglieder der Vereinigung „Jeunes Restaurateurs“, in der sich an die 60 junge Spitzenköche zusammengeschlossen haben. Sich gegenseitig bei Veranstaltungen wie dem Küchenfest zu besuchen, gehört zum guten Ton der



Zum 24. Mal hat das Restaurant Schassberger seine Gäste in die Küche eingeladen und Feinschmeckerluft schnuppern lassen. An den Töpfen und Pfannen werkeln Spitzenköche der Vereinigung „Jeunes Restaurateurs“, einige von ihnen wie Gastgeber Ernst-Karl Schassberger mit Michelin-Sternen ausgezeichnet. Auf unserem Bild (von links nach rechts): Hans Harald Reber (Rebers Pflug in Schwäbisch Hall), Marius Fallert (Restaurant Fallert im Hotel Talmühle, Sasbachwalden), Jürgen W. Sperber (Sperber, Heilbronn) und Daniel Fehrenbacher (Hotel-Restaurant Adler, Lahr).

Bild: Pavlovic

jungen Restaurateure. Und so ein Küchenfest macht ihnen offensichtlich Spaß, wie die lockere Stimmung gut eine Stunde vor dem Ansturm der rund 140 Gäste auf die Küche ahnen lässt – Profis, darin sind sich Daniel Fehrenbacher und Bernd Werner einig, lassen sich nicht so schnell stressen. Und nervös seien sie auch nicht.

Ernst-Karl Schassberger bleibt noch die Ruhe selbst, als sein rosa Rehrücken aus dem Schwäbischen Wald und die Gänseleber nicht mit der großen Nachfrage Schritt halten können. Wie wär's mit geflammten St.-Jakobs-Muscheln von Michael Philipp als Vorspeise oder den Lachsvariationen?, verweist er auf die Angebote der Kollegen. Werner und Fehrenbacher stammen übri-

gens aus einem Landstrich, wo eine unvergleichlich große Sternedichte herrscht: dem Schwarzwald. Am Montagabend erstrahlten gleich sechs Sterne auf einmal über dem

Ebnisee. Die von Werner und Fehrenbacher von Gastgeber Ernst-Karl Schassberger sowie die von Hans Harald Reber, Michael Philipp und Marius Fallert.

Tombola-Erlös für „Safe House“

Der Erlös der Tombola beim Küchenfest und Aidsaktivist nach seiner 550 Kilometer langen Fahrt von Wolfsburg zum Ebnisee. „Nicht nur, um ein paar Spenden mitzunehmen.“ 2190 Euro kommen Projekten in Deutschland und der ganzen Welt unterstützt. „Der Weg hat sich echt gelohnt“, meinte der Extremsportler, Abenteurer