

# Die Küchenbande und der Pirat

**Die Ulmer Miniköche haben gestern mit dem Sterne- und Fernsehkoch Stefan Marquard auf dem „Marktplatz der Genüsse“ gekocht.**

EDWIN RUSCHITZKA

**Ulm.** Lange, zu einem Pferdeschwanz zusammengebunden und leicht ergraute Haare, ein Ring im Ohr, ein rotes Stirnband und ein Ziegenbart. Der Typ sieht aus wie ein Pirat – und seine Mannschaft wird von ihm liebevoll als „Küchenbande“ bezeichnet. Was schon sanft darauf hinweist, dass wir uns nicht etwa auf hoher See befinden, sondern vor der Bühne in Halle 1 auf dem Ulmer Messegelände, die zwei Tage zum „Marktplatz der Genüsse“ umgebaut ist. Der Pirat ist in Wirklichkeit ein hochdeko-

rierter Sternekoch, dazu auch überaus fernseherfahren: Stefan Marquard. Und seine Küchenbande sind zwölf Miniköche aus Ulm, einer Truppe von Kindern zwischen 10 und 11 Jahren alt, die sich monatlich im „Lago“ zum Kochen trifft. Doch diesmal nicht wie sonst immer mit Küchenchefin Petra Bühler, sondern eben mit Stefan Marquard.

Das Ganze war der vielleicht publikumsträchtigtste Teil der FachGastroSüd, einer Messe, die im Zwei-Jahres-Turnus in Ulm stattfindet – heute noch den ganzen Tag über, allerdings nur für das geladene Fachpublikum aus der Gastronomie. Auf der Messe können sich die Besucher dann auch über die neuesten Trends der Küchentechnik, aber auch über Produkte informieren – entweder ganz frisch oder tiefgefroren, letztes auch als Convenience Food oder Fertigprodukte bekannt. Informieren und probieren, heißt



Stefan Marquard (hinten links) gibt die Kommandos und die Küchenbande gehorcht aufs Wort. Foto: Volkmar Könneke

da die Devise. Denn was später den Kunden auf den Tellern präsentiert werden soll, kann auf dem Messegelände schon mal zur Probe genascht werden. Veranstaltet wird die Messe von der Firma Hogaka, der Ulmer Brauerei Gold Ochsen, der Firma Martin Mössle und der Weinzentrale Eberle & Dieth, beide aus Laupheim sowie von Getränke Göbel aus Neu-Ulm.

Und was haben die Miniköche mit Pirat Marquard gekocht? Drei Gerichte: Geschnetzeltes vom Schwein mit Reis, eine Nudelpfanne mit Lachs und Gemüse und einen mediterranen Gemüse Eintopf. Den vielen Besuchern haben die Probiererle jedenfalls gut geschmeckt. Und für die jungen Miniköche war das ein echtes Erlebnis. Demnächst ist wieder Kochalltag angesagt: Die Kinder treffen sich zwei Jahre lang monatlich und immer mittwochs im „Lago“ zum Kochen.

