

# Feuer und Flamme fürs „Filet du patron“

600 Zuschauer in der Dreiländerhalle von Alexander Herrmanns Küchen-Kabarett begeistert – Miniköche als Kellner

Von Bernhard Brunner

Auf den ultimativen Weg zum perfekt rosa gebratenen Steak hat der Sterne-Koch und Küchen-Kabarettist Alexander Herrmann am Sonntagabend 600 begeisterte Zuschauer in der Dreiländerhalle mitgenommen. Eines der vielen Geheimnisse, die der sympathische Oberfranke ausplauderte: „Die Butter und das Roastbeef, die kennen sich von früher“ – als Grundregel fürs Aromatisieren von Fleisch. Auch einen langgehegten und bislang nicht realisierten Traum gab der Schelm mit dem Kochlöffel preis: mal eine dieser weitverbreiteten Multifunktions-Küchenmaschinen flambieren – und zwar mit hundertprozentigem Rum aus Österreich.

Aus der Nachbar-Republik kam auch der Publikumskandidat fürs Koch-Coaching à la AH, wie sich der Cuisine-Tausendsassa abgekürzt auf seinen vielen Merchandising-Artikeln nennt. Tränen lachten die Beobachter, als sich Leo leicht tollpatschig bei der Zubereitung des Desserts abmühte und verzweifelt versuchte, aus einer Zimtstange das Mark einer Vanille-Schote herauszupulen. Alexander Herrmann, der sich währenddessen eigentlich eine Pause mit Blick ausschließlich zu den Fans gönnen wollte, griff schließ-



**Sichtlich freute sich Alexander Herrmann über den Besuch der Europa Miniköche** aus Bad Griesbach auf der Bühne, die er anschließend die knusprigen Entenflügel unter den Zuschauern servieren ließ.

lich doch ein und wunderte sich über unbekannte Ingredienzien im Sauerkirsch-Prosecco-Sorbet. Trotzdem forderte der Chef für den Lehrling „sitting ovations“ ein.

Der Lerneffekt war groß während des über dreistündigen Koch-Marathons von Alexander Herrmann, der zwischendurch immer wieder gern über Vegetarier wie seinen wortwitzigen Einpeitscher und Kameramann Mar-

co Laufenberg oder über Veganer witzelte, aber sich durchaus tolerant gegenüber diesen Ernährungstrends zeigte. Allerdings warnte er Freunde veganer Lebensmittel vor dem nachweislichen Vitamin-B12-Mangel. Unverhüllte Kritik hingegen übte der Sterne-Koch am Konsumverhalten der Gesellschaft. Seine Mahnung: „Fleisch billig, da sollte man schon ein wenig drüber nachdenken.“ Und man brauche

sich nicht zu wundern, wenn sich in der Tiefkühl-Lasagne was vom Pferd wiederfinde.

Dass „Schnell mal was Gutes“ – so das Motto der Show – durchaus möglich ist, demonstrierte AH an einem seiner Leibgerichte, dem Fleischpflanzerl, auf Basis von Kalbshack und Brezenwürfeln. Die Lachnummer zwischendurch: Gertrud aus dem Publikum musste Herrmanns langhaarigem Assistenten Laufenberg aus hy-

gienischen Gründen einen Zopf binden und tat dies nach Manier ihres Berufsstands, der Floristen. Einen Rüffler gab's für den Warm-Upper aus Köln, der das Bratgut in der Pfanne despektierlich Frikadellen nannte.

Arg an die Lachmuskeln ging Herrmanns Massage-Einlage samt Salz-Einreibung für die rohe Ente. Seine Regel für die Wahl der dafür nötigen Zeit: „Bis sie eine Gänsehaut hat.“ Das Zerlegen des

während der Pause im Ganzen knusprig gebratenen Geflügels zeigte der prominente Küchenmeister und Kochschulleiter der Gruppe der Europa Miniköche aus Bad Griesbach als Special Guests des Gastspiels in Passau direkt am Herd. „Das sind die Sterneköche von morgen“, tönte Marco Laufenberg. Herrmann ließ die Buben und Mädchen in ihren blütenweißen Jacken die Entenflügel unterm Publikum verteilen. Seine Feststellung: Die Leute seien da gleich viel netter, und es heiße nicht wie sonst: „Herrmann, geh' her da“ – verknüpft mit einem unflätigen Schimpfwort.

Dass der in einen über 150 Jahre alten Hotelbetrieb hineingeborene Maitre cuisine auch nach Jahrzehnten in der Branche immer noch Feuer und Flamme für seinen Beruf ist, demonstrierte Herrmann – Jury-Mitglied in Deutschland größter TV-Kochshow „The Taste“ mit dem berühmten Löffel – beim abschließenden Flambieren des „Filet du patron“. Dieses Gericht sei anlässlich des 101. Geburtstags seiner Großmutter extra auf der heimischen Speisekarte in Wirsberg gestanden und dort bislang auch geblieben. Wie die Oma, die der Enkel (47) als Genussmensch beschrieb: „Sie ist inzwischen 104 Jahre alt.“