



Inhalt

Eckart Witzigmann	10	Helmut Gote	186
Frank Oehler	22	Hans Jörg Bachmeier	198
Sven Elverfeld	34	Hans Stefan Steinheuer	210
Tim Raue	46	Michael Käfer	222
Su Vössing	58	Michael Kempf	234
Thomas Kellermann	70	Thomas Dorfer (A)	246
Josef Floh (A)	82	Shane McMahon	258
Martin Fauster	94	Roland Trettl	270
Karlheinz Hauser	106	Andreas Döllerer (A)	284
Nils Henkel	120	Kolja Kleeberg	296
Andrea Schirmaier-Huber	132	Bobby Bräuer	310
Stefan Marquard	146	Die Köche und ihre Wirkungsstätten	324
Andreas Caminada (CH)	160	Rezeptregister	335
Simon Taxacher (A)	174		

A photograph of a person in a red dress, likely a bride, in a room with dark, patterned wallpaper. The person is holding a wooden spoon with a small amount of food on it and a white notepad. A black lamp with a gold-colored shade is visible above. The overall scene suggests a wedding or a similar event.

Organisation im Chaos – Punkbraut im Herzen

Christine und Stefan Marquard



Punkrock
mit der

À-la-carte-

Familie

„Wir sind eine À-la-carte-Familie“, lacht Stefan Marquard, „bei uns isst jeder was anderes gerne. Man muss also eigentlich immer für vier verschiedene Geschmäcker kochen.“ Und zwar sehr oft Stefan selbst. Der aber vor allem stolz ist auf seine Familie – auch wenn die beiden Söhne Leon und Paul punkrock-technisch völlig aus dem Ruder laufen: Vom Friseur kommen sie mit einem hippen Undercut und „sie hören auch so komische Musik“, schüttelt Stefan Marquard leicht verzweifelt den Kopf. Denn schließlich sind Papas Markenzeichen lange Locken, Bandana-Stirnband, T-Shirts seiner „Jolly Roger Cooking Gang“ und Punkrock (auch in der Küche). Christine Marquard sieht das „komische“ Verhalten ihrer Söhne gelassen: „Würdest du in Anzug und Krawatte rumlaufen, dann hättest du keine Punks.“ Christine ist der ruhende Pol der Familie. Das Gegenstück zu „jeden Tag eine andere Idee“, aber auch die Partnerin, die Stefan die Freiheit lässt, immer er selbst zu bleiben, und die ihn bei allen seinen Ideen unterstützt. Das muss Stefan von Anfang an gewusst haben, denn als sie ihren Bruder 1997 zu einem Vorstellungsgespräch in Stefans Restaurant „Drei Stuben“ begleitet hat, war’s um den eingeschworenen Single geschehen.

Stefan Um diese Frau kennenzulernen, habe ich sogar ihren Bruder eingestellt. Und der war damals so ein braun gebrannter Bodybuilding-Typ, also überhaupt nicht Rock 'n' Roll. Aber seine Schwester ...

Christine Dabei hatte ich damals sogar ein Twinset an!

Stefan Das habe ich gar nicht gesehen. Ich war einfach total hin und weg. Das war meine große Liebe, die Frau, mit der ich Kinder haben und mit der ich alt werden wollte. Ich hab’ sie angebetet, das tu’ ich immer noch. Also habe ich mit ihrem Bruder einen Deal gemacht: „Du kannst bei mir anfangen, wenn du mir einen Kontakt zu deiner Schwester machst. Aber wenn ich sie rumkriege, dann

musst du wieder gehen.“ Und das hat lange gedauert, bis ich das geschafft habe. Ein halbes Jahr!

Christine Ja, aber wäre ich so eine schnelle Nummer gewesen wie die anderen, dann hätt’s anders ausgesehen!

Stefan Och, am Anfang hätte mir das sehr gut gefallen ...

Wusstest du von dem Deal mit deinem Bruder, Christine?

Christine Natürlich nicht. Ich wollte ja auch nichts von Stefan und außerdem auch nie wieder was mit Gastronomie zu tun haben. Unsere Eltern hatten eine Wirtschaft. Was das für die Familie bedeutet, wusste ich.

„Am Anfang habe ich schon gedacht: ‚Irgendwann geht sie.‘“

Stefan Marquard

Darauf kommen wir gleich nochmal zurück, aber: Dein Bruder musste wirklich gehen, als Stefan und du zusammengekommen seid?

Christine Na ja, ganz so schlimm war's nicht. Er wollte von vornherein nur eine absehbare Zeit bleiben und so ist er eben ein paar Monate, nachdem ich dann am Bodensee aufgeschlagen bin, freiwillig wieder nach Hause gegangen. Ich habe also seine Karriere nicht zerstört ...

Na dann! Zurück zum Thema „Gastronomie und Familie“. Du, Christine, wolltest also nichts mit Gastronomie zu tun haben und Stefan wollte keine Familie gründen ...

Christine Ja, wie gesagt, ich wusste, was Gastronomie bedeutet. Aber dafür haben wir ja dann eine Lösung gefunden. Lustig war aber wirklich, dass Stefan an Weihnachten vor unserem Kennenlernen mit seiner Mama gestritten hat, weil er ihr gesagt hat, Kinder kämen für ihn nicht infrage, und einer Frau, die mit einer größeren Tasche als einer Handtasche vor der Tür stehe ...

Stefan ... mach' ich die Tür gar nicht auf, genau. Bei mir war ja wirklich immer Sodom und Gomorrha vom Allerfeinsten. Als Mann liebst du so was. Jede Nacht Party, im Schnitt immer fünf bis zwölf Leute bei mir. Aber Christine hat mich einfach so akzeptiert. Obwohl ich am Anfang schon gedacht habe: „Irgendwann geht sie.“ Dann hätte ich aber auch alle sofort rausgeschmissen. Aber sie hat's akzeptiert. (Pause) Na ja, zweimal wollte sie eigentlich schon wieder abreisen, aber dann waren wir ja relativ schnell schwanger, also natürlich schon mit Ansage, und dann ...

... ist Christine offensichtlich geblieben. Aber damals hat Stefan ja noch in seinem eigenen Restaurant in Meersburg gekocht. Hast du nicht ein bisschen geflucht, dass du jetzt doch auf einen Koch reingefallen bist?

Christine Nein, damals war das nicht so schlimm, weil ich ja meine Bedingungen stellen konnte. Ich habe gleich gesagt, dass ich nichts mit der Gastronomie direkt zu tun haben will. In den „Drei Stuben“ habe ich zwar am Anfang ein bisschen mitgearbeitet, aber nur im Hintergrund. Wichtig war mir, dass wir nie zusammen ein Restaurant eröffnen, in dem ich mitarbeite. Ich wollte schließlich auch für unsere Kinder da sein. Und Gott sei Dank hat sich auch alles so ergeben, dass ich das konnte. Das ist ja nicht selbstverständlich.

Stefan hat nach Leons Geburt sogar ein echtes Babyjahr eingelegt – sehr ungewöhnlich in diesem Beruf!

Stefan Ja, das war mein „Baby-Aus-Jahr“, und das war wirklich nicht selbstverständlich. Ich hatte mit meinem damaligen Partner einen Deal gemacht, dann kamen ein paar Veranstaltungen dazu und irgendwie ist es gegangen.

Deals sind irgendwie dein Ding, Stefan. Welchen Deal gab es denn mit Christine, als du dann das „Lenbach“ in München eröffnet hast?

Stefan Wir haben gesagt, sie gibt mich zwei Jahre frei, in denen ich mich zu 100 Prozent auf den Laden konzentrieren kann.

Christine Also, eigentlich war der Deal: „solange du wirklich Spaß an der Sache hast.“



„Dass Stefan übertreibt, ist ja hinlänglich bekannt ...“

Christine Marquard

Stefan So 'ne Frau musst du erst mal haben!

Christine Es war ja nicht so, dass er nach zwei Jahren grantig nach Hause kam. Aber Stefan braucht immer neue Herausforderungen. Es hat ihm gereicht, dass er das „Lenbach“ in schwarze Zahlen gebracht hat, und damit war die Herausforderung vorbei. Also hat er seinen damaligen Souschef Wolfgang Weigler gefragt, ob er mit ihm eine Eventcatering-Firma gründen wolle – und damit hat eine tolle Zeit begonnen. Es war natürlich ein Wagnis, aber ich muss wirklich sagen: Gerade die ersten Jahre waren der Hammer, voller Energie, voller Elan. Unser Dreiergespann war super!

Selbstständigkeit ist natürlich immer auch ein Risiko und als Familie mit zwei Kindern sowieso. Hattest du nie Angst?

Christine Natürlich war das schon erst mal hart. Wir sind umgezogen, mussten unsere Kautions bezahlen und hatten natürlich auch jede Menge Investitionen. Dann hatten wir unseren ersten großen Eventauftrag, aber gezahlt wird ja erst danach. Als wir dann endlich unseren ersten großen Scheck in der Hand hatten, wollten wir in die Stadt fahren und feiern – und außerdem Winterschuhe für unsere Kinder kaufen. Wir fahren also mit unserem Familienauto los – bauen einen Unfall und hatten Totalschaden. Aber wir mussten trotzdem feiern, also haben wir alles abgewickelt, haben unser kleines Auto genommen und sind trotzdem in die Stadt gefahren.

Aber dann hattet ihr ein etwas seltsames Erlebnis bei eurer Bank ...

Christine Stefan ist am Montag gleich zur Bank, um den Scheck einzulösen. Immerhin hatten die uns ja bis dahin mit zwei zugeführten Augen gewähren lassen.

Der Bankbeamte nimmt also den Scheck, geht damit ins Büro seines Chefs – und dann haben sie Stefan dazugerufen. Da stand der Chef total selbstgefällig da und hat tatsächlich gesagt: „Was muss jemand wie Sie eigentlich machen, um so einen Scheck zu bekommen?“ Da haben wir die Bank gewechselt.

Verständlich. Und du hast jedenfalls dann doch mit Stefan zusammengearbeitet – kein Deal mehr?

Christine Mir ging es ja um die Gastronomie in einem Restaurant. Seitdem wir selbstständig sind, arbeite ich komplett mit. Aber meine Aufgaben sind im Hintergrund, von der Organisation bis zur Buchhaltung.

Auch ohne Restaurant bleibt da genug Arbeit. Stefan ist auch viel unterwegs. Wer kocht denn dann zu Hause?

Stefan Also richtig kochen, ich.

Christine Ich musste ja auch zu Hause nie kochen. Bei meinen Eltern gab es das Essen im eigenen Restaurant. Und als es dann eine Zeit gab, in der ich für mich alleine kochen musste, habe ich nie ein besonderes Talent entwickelt. Die Kinder in dem Internat, in dem ich gearbeitet habe, waren nie so glücklich, wenn ich mit Kochen dran war. Und dann ist mir der Stefan über den Weg gelaufen und so hat sich das auch erledigt. Und für die Zeiten, in denen Stefan nicht da ist, kocht meine Mutter vor.

Deine Mutter macht dir Kühlschrank und Gefriertruhe voll?

Christine Ja, Spätzle, Suppen, Fingernudeln, Grießnockerln, Sauce bolognese – eben alles, was das Herz begehrt. Das friert sie mir ein und ich muss es nur noch

aufwärmen. Natürlich mache ich schon auch mal Salate oder so. Aber wir sind immer gut eingedeckt. Und wenn Stefan da ist, dann kocht er wirklich oft. Stell' dir mal vor, ich hätte ihn nicht kennengelernt. Da gäb's bei mir immer das Gleiche zu essen.

Stefan Stimmt, morgens gibt es bei Christine immer sooo einen Pott ...

Christine ... dass Stefan übertreibt, ist ja hinlänglich bekannt ...

Stefan ... nein, wirklich! Sooo einen Pott mit Obst. Immer dasselbe: Quark, Joghurt, dann ihre Öle, Körner und literweise Honig: Wir brauchen in der Woche sooo einen Eimer Honig!

Christine Ach was, sooo einen Eimer, ich glaube, du spinnst. (Zu mir gewandt:) Ich hab' aber auch wirklich den weltbesten Honigliefereanten, den Lucki!

Stefan Ja, und der hat gesagt: „Für die Christine brauch' ich alleine zwei Völker!“

Also, wenn Christine wenig kocht, dann isst sie ja offenbar gerne – zumindest schon mal Honig?

Stefan Die Christine? Die isst nicht gerne – und nicht alles! Eigentlich ist sie so eine richtige Salat-Hühnchen-Maus. Allerdings nur wirklich gutes Hühnchen, nicht so ein Billigteil, von dem man nicht weiß, woher es kommt.

Christine Also, ich esse schon gerne auch mal Gemüse, gerade wenn du es machst, dann schmeckt's fantastisch, da könnte ich mich reinsetzen.

Was mögen denn eure Söhne (14 und 16) am liebsten vom Papa in der Küche?

Christine Leon isst – inzwischen – alles, sogar mit Stefan zusammen Schnecken. Aber unser Paul isst eigentlich überhaupt nichts Gesundes. Nur Nudeln und Spätzle und

Kartoffeln. Außer einer bestimmten Biotomatensauce. Die ist auch das einzige Fertigprodukt, das es bei uns gibt. Aber das ist auch das einzige Gemüse, das Paul isst, weil da die Tomaten und Zwiebeln so püriert sind, dass man sie nicht wirklich merkt. Früher mussten wir ja immer tricksen. Wir haben dann so „Baggers“ (sie übersetzt: „Fränkisch für Pflanze!“) aus Kartoffeln und Gemüse geformt. Die hat Paul gegessen, weil er nicht wusste, was drin ist. Das ging jahrelang gut, bis er es dann gecheckt hat ...

Wie kommst du denn damit zurecht, dass dein Sohn kein Gemüse und kein Obst isst, Stefan?

Stefan Am Anfang habe ich mir extrem Sorgen gemacht.

Christine Machst du dir doch immer noch ...

Stefan Ja, aber heute sehe ich, dass er voll fit ist. Er trinkt dann eben viel Orangensaft, das geht, oder isst auch mal einen Apfel – aber natürlich nur geschält. Ehrlich gesagt, war ich früher auch nicht so der Gourmet. Ich habe zum ersten Mal Käse gegessen, als ich schon im „Grauen Haus“ gearbeitet habe – also mal abgesehen von dem Dreieckschmierkäse. Und ich hab' auch keinen Fisch gegessen. Krustentiere kannte ich überhaupt nicht. Meine erste Gamba hab' ich in den „Schweizer Stuben“ gegessen. Eigentlich war ich so ein typischer Kloß-mit-Soß-Typ.

Aber heute isst du gerne auch mal Fleisch und Fisch?

Stefan Ja, schon, aber wenn ich so überlege, dann essen wir bestimmt vier Tage in der Woche vegetarisch. Okay, das ist vielleicht ein bisschen übertrieben, aber wir essen wirklich viel Gemüse. Und Paul bekommt dann seine Beilagen und macht sich Ketchup drauf – aber meins, das ist halt auch gut. Oder es kommt mal ein geiles Olivenöl drüber oder Käse oder Butter. Und für uns mach'

„Wir brauchen in der Woche
sooo einen Eimer Honig!“

Stefan Marquard





ich dann gerne auch mal einen richtigen asiatischen Reis (mit Klarspülen), ein bisschen Ingwer obendrüber. Dann 'ne geile Vinaigrette, Gurkensalat, Paprika, alles Mögliche rein. Über den Reis Olivenöl, gerösteter Sesam, 'ne Nocke Hüttenkäse und dann Gemüse obendrüber – einfach geil. Aber das geht auch erst heute so, wir drei und Paul. Früher war Leon auch eigen. Ich musste jahrelang vier verschiedene Sachen kochen, für mich, für Christine, für Leon und für Paul – wir sind eben eine À-la-carte-Familie.

Beim Essen jedem sein Eigenes, aber beruflich immer an einem Strang. Dabei kann die tägliche Zusammenarbeit ja auch mal schwierig sein.

Stefan Christine steht immer zu 100 Prozent hinter mir – und da gab's schon einiges, leck' mich fett! Aber ich habe mir auch vorgenommen, in Zukunft noch mehr auf meine Frau zu hören. Sie muss das Gegenteil von mir sein, gerade deshalb passt es auch gut. Und ich gebe gerne mit ihr an! Christine ist die erste Frau in meinem Leben – und hoffentlich auch die letzte –, die mich nicht umerziehen will. Sie lässt mich so spinnen, wie ich will – und das ist geil!

Christine (sehr gerührt) Ich lieb' dich auch!
(Kurze nachdenkliche Pause, dann:)

Stefan Eigentlich fehlt nur eins ...

Christine ???

Stefan Ich bekomme zwar ständig eine neue Frau – mal lange Haare, mal kurze, mal dunkel, mal hell. Aber: Die Punkerin fehlt noch! Wenn sie einmal das, was sie im Kopf hat, auf den Kopf machen würde – aber wer weiß, vielleicht kommt das noch im Alter ...





Omas Fleischpflanzerl

mit Kartoffel-Gurken-Salat und Bier-Zwiebel-Sauce

Christine kocht wirklich nicht gerne. Und darum hat sie sich auch für ein Rezept ihrer Mutter entschieden. Stefan liebt es und Christine bekommt es – nur zum Aufwärmen – frei Haus in den Kühlschrank geliefert.

Für 4 Personen

Für die Pflanzlerl

- 1 ½ altbackene Brötchen
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Pflanzenöl zum Braten
- einige Majoranzweige
- einige Petersilienstängel
- 600 g gemischtes Hackfleisch
- 2 Eier
- 2 EL Stefans Chili-Pfeffer-Senf
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 EL Butter

Für den Kartoffel-Gurken-Salat

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- Salz
- 250 ml Rinder- oder Geflügelbrühe
- 60 ml Kräuternessig
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Zucker
- 2 EL Pflanzenöl
- ½ Salatgurke

Für die Bier-Zwiebel-Sauce

- 2 rote Zwiebeln
- 1 EL Butter
- 1 Msp. gemahlener Kümmel
- 1 EL Zucker
- 250 ml Hefeweizenbier
- 250 ml Schweinebratenjus
- Salz

Zubereitungszeit: etwa 30 Minuten

Die **Brötchen** in etwas warmem Wasser einweichen. Die **Zwiebeln** schälen und in kleine Würfel schneiden. 1 EL **Öl** in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Die Hälfte der Zwiebeln für den Kartoffelsalat beiseitelegen. **Majoran** und **Petersilie** waschen und trocken schütteln, Majoranblättchen von den Zweigen streifen und hacken, Petersilie ebenfalls hacken. **Hackfleisch**, eingeweichte Brötchen, Zwiebelwürfel, **Eier**, **Senf**, Petersilie, Majoran, **Salz** und **Pfeffer** in einer Schüssel vermengen.

Mit angefeuchteten Händen Pflanzlerl aus der Masse formen (ergibt circa 8 Stück). Die Pflanzlerl in einer Pfanne im restlichen **Pflanzenöl** braten. Zum Schluss die **Butter** in die Pfanne geben und die Pflanzlerl nochmal kurz nachbraten.

Für den Kartoffel-Gurken-Salat die **Kartoffeln** unter fließendem Wasser sauber bürsten und ungeschält in **Salzwasser** gar kochen. Etwas abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden.

Die **Brühe** erhitzen. Mit dem größten Teil des **Essigs**, den beiseitegelegten angebratenen Zwiebeln, **Salz**, **Pfeffer** und **Zucker** vermengen. Über die Kartoffeln gießen und etwa 15 Minuten ziehen lassen. Das **Pflanzenöl** dazugeben und alles gut vermengen. Die **Gurke** schälen und in dünne Scheiben hobeln. In einer Schüssel mit wenig **Salz** gut vermengen. Etwa 5 Minuten ziehen lassen und das überschüssige Wasser abgießen. Mit restlichem **Essig** und **Pfeffer** würzen und unter den Kartoffelsalat heben.

Für die Zwiebelsauce die **Zwiebeln** schälen und in Streifen schneiden. Die **Butter** in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelstreifen mit dem **Kümmel** andünsten. **Zucker** dazugeben und karamellisieren. Mit dem **Hefeweizenbier** ablöschen und um die Hälfte reduzieren. Den **Bratenjus** dazugeben und nach Belieben **salzen** und **würzen**. Pflanzlerl mit Kartoffel-Gurken-Salat und Zwiebelsauce servieren. Dazu passt auch einfach eine schöne frische Brezel oder Semmel.

Spätzlesalat

mit mariniertem Hummer und Schmelzzwiebel-Vinaigrette

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: etwa 1 Stunde 15 Minuten

Für den Hummer

- Meersalz
- 1 Dillstängel
- Kümmel
- 2 frische Hummer (à 600 g)
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Butter
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Thymianzweig
- 1 Basilikumstängel

Etwa 5 l Wasser mit **Meersalz**, **Dillstängeln** und **Kümmel** aufkochen. Die **Hummer** knapp 6 Minuten darin ziehen lassen. Anschließend herausnehmen, kalt abspülen und aus der Karkasse lösen. Etwas Hummerkochwasser für die Vinaigrette zur Seite stellen. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Den Backofen auf 60 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die **Butter** mit **Rosmarin**, **Thymian** und **Basilikum** sowie dem Knoblauch aufkochen und durch ein Sieb passieren. Den Hummer portionieren, leicht **salzen** und mit der Kräuterbutter einpinseln. Im Backofen warm halten.

Für die Spätzle **Eier**, **Salz**, **Mehl** und **Muskat** zu einem Teig verrühren. Bei kleinen Eiern etwas weniger Mehl nehmen. Teig in kochendes **Salzwasser** schaben (oder mit einem Spätzlehobel durchdrücken) und so lange kochen, bis die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.

Für die Spätzle

- 3 Eier
- Salz
- 150 g Mehl
- frisch geriebene Muskatnuss

Für die Vinaigrette **Balsamico**, **Salz**, **Pfeffer**, **Zucker** und **Senf** mit etwas Hummerwasser verrühren. Die roten **Zwiebeln** schälen und fein schneiden.

Dill, **Kerbel** und **Schnittlauch** waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Einen Teil der Kräuter zum Garnieren zurückbehalten. Zwiebeln und restliche **Kräuter** zur Vinaigrette geben und mit **Rapsöl** anrühren. Die gelbe **Zwiebel** schälen, fein würfeln und in der **Butter** langsam weich und goldgelb garen. Anschließend mit der Bratbutter zur Vinaigrette geben.

Für die Schmelzzwiebel-Vinaigrette

- 30 ml weißer Balsamicoessig
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Zucker
- ½ TL mittelscharfer Senf
- 2 kleine rote Zwiebeln
- 2 Dillstängel
- 2 Kerbelstängel
- ½ Bund Schnittlauch
- 40 ml Rapsöl
- 1 kleine gelbe Zwiebel
- 100 g Butter

Die Spätzle mit der Vinaigrette marinieren, die Hummerstücke dazugeben und mit **Friséesalatblättern** und **Kräutern** garnieren.

Außerdem

- einige Friséesalatblätter

Ob mit selbst gemachten Spätzle oder denen von der Schwiegermutter: Wenn Stefan dieses Gericht macht, weiß Christine genau, warum sie eigentlich doch gar nicht kochen muss ...







Ingwer

1,10 €



Ein eingespieltes Team
wirft sich die ... Zitronen zu

Nicola Schnelldorfer und Eckart Witzigmann

Wenn sie nur
besser

zuhören

würde

Eckart Witzigmann ist Koch des Jahrhunderts, war der erste Drei-Sterne-Koch Deutschlands, ist Namenspatron des internationalen Eckart-Witzigmann-Preises „Eckart“ und wirkt noch immer als Berater internationaler Gastronomie-Unternehmen. Sein eigenes Lokal, das legendäre „Aubergine“ in München, wurde zur Keimzelle des deutschen Küchenwunders. Seine Schüler nennen ihn „Mutter aller Köche“. Neben einem solchen Mann zu leben, kann nicht immer ganz einfach sein. Nicola (Niki) Schnelldorfer ist seit 2006 die Frau an seiner Seite. Sie weiß genau, wie sie ihn zu nehmen hat, tut ihm sichtlich gut. Seit einigen Jahren hat sie auch sein Büro übernommen und managt mit großer Ruhe seinen noch immer stressigen Terminplan. Wäre Niki für Eckart ein Gericht, dann wäre sie also natürlich (!) eine Melanzane (Aubergine). „Das Schönste an der Melanzane: diese Vielseitigkeit! Man kann mit ihr alles mögliche Wunderbare machen. Und sie ist wunderschön in der Formgebung“, lächelt Eckart Witzigmann verschmitzt.

Niki, wie habt ihr euch eigentlich kennengelernt?

Niki Das erste Mal habe ich ihn im Nymphenburger Zelt auf dem Viktualienmarkt gesehen, aber gefunkt hat es dann erst später. Eckart sagt ja im Hippodrom, aber ich bin mir da nicht sicher. Auf alle Fälle scheint es ein Zelt gewesen zu sein - und ganz sicher war es in München.

Hattest du vorher schon mit dem Thema „Gastronomie“ zu tun?

Niki Beruflich nicht. Ich hatte eine gute Freundin, die Geschäftsführerin im „Andechser“ war, und habe dadurch viele Hintergründe mitbekommen. Aber selbst habe ich nie in der Gastronomie gearbeitet. Allerdings war ich immer gerne Gast.

Nun kocht Eckart ja heute nicht mehr in einem Restaurant. Das heißt, er ist tatsächlich auch einmal zu Hause. Wer kocht?

Niki „Auch einmal zu Hause“ trifft es ganz gut. So oft kommt das noch immer nicht vor. Eckart hat so viele

Termine, dass gemütliche Abende zu Hause selten sind. Aber wenn er zu Hause ist, will er auch kochen. Ich bin dann fürs Mise en Place und Kräuterezupfen zuständig. Und für die Vinaigrette, nachdem er mir erklärt hat, wie die geht. Es kommt nur ganz selten vor, dass er tatsächlich mal gar keine Lust hat, dann darf auch ich kochen.

Eckart Mein Beruf ist auch mein Hobby, deshalb habe ich auch schon immer zu Hause gekocht. Ich probiere eigentlich ständig etwas aus. Und was die Vinaigrette von Niki angeht, die macht sie inzwischen besser als ich.

Niki Was natürlich völliger Unsinn ist!

Was gibt es denn, wenn du selbst kochst, Eckart?

Eckart Prinzipiell immer etwas Frisches, das gerade Saison hat. Essen, nur damit ich was im Magen habe, das gibt's bei mir nicht. Genauso wenig, wie man nebenbei kochen kann - das geht nicht mal mit Spaghetti. Das Brathuhn, das ich für heute ausgesucht habe, bekommt meinen ganzen Respekt und meine ungeteilte







A photograph of a person sitting on a grassy lawn in a park. The person is wearing blue jeans, pink socks, and brown shoes. The background is filled with trees with yellow and green leaves, suggesting an autumn setting. The lighting is bright and natural.

„Kolja, das sind ganz klare, warme Töne.“

Katharina Kriebel und Kolja Kleeberg, „VAU“, Berlin







Wann immer es geht – Familientisch!

Maggie und Karlheinz Hauser, „Süllberg“, Hamburg







„Man muss sich seine
Inseln für Quality Time zu
zweit suchen.“

Sarah und Andreas Caminada, „Schloss Schauenstein“, Fürstenu (CH)

„Nadja isst gefühlte
1.000 Eier im Jahr.“

Nadja und Helmut Gote








„Na, na, na – mit Bier
hat's doch schon damals
nicht geklappt!“

Susanne und Thomas Dorfer, „Landhaus Bacher“, Mautern (A)







Freiraum schaffen fürs Lieblingsbrot

Clarissa und Michael Käfer, „Feinkost Käfer“, München

Spitzenköchen zu Hause

auf die Teller geguckt

„Was kocht Ihr Mann eigentlich zu Hause? Oder hat er da gar keine Lust mehr?“ Und: „Waren Sie nicht schrecklich nervös, als Sie das erste Ma(h)l für ihn kochen mussten?“ Das sind die typischen Fragen, die der Autorin Stephanie Bräuer immer gestellt werden, wenn sie erzählt, dass sie ihren eigenen Spitzenkoch geheiratet hat. Und nicht nur ihr, sondern allen Partnern von Topköchen. Also hat sie sich aufgemacht und bei 25 Spitzenköch(inn)en in Deutschland, Österreich und der Schweiz nachgefragt, wie das zu Hause wirklich ist: Kommen da nur Edelprodukte auf den Tisch? Wer kocht am heimischen Herd? Gibt es auch bei Spitzenköchen zu Hause kleine Sünden? Und natürlich auch: Wie verführt man eigentlich kulinarisch einen Koch? Muss man selbst gut kochen können, um neben einem Meisterkoch zu bestehen? Ist er zu Hause auch immer der Chef? In 25 sehr persönlichen Gesprächen lässt Stephanie Bräuer „ihre“ Paare die Antworten geben. Dabei hat sie jedem Paar auch zwei ganz private Rezepte entlockt – eines von ihr und eines von ihm. Und so ist ein einzigartiges Buch entstanden, das – mitunter auch mit liebevollem Augenzwinkern – eine Mischung ist aus Liebesgeschichte(n) und Kochbuch, immer nach dem Motto: „Liebe geht durch den Magen, oder?“

