

Kulinarisches im Kulturinstitut: 200 Gäste kommen zur «Gourmet Lounge Vol. 1»

Von Christoph Claßen | 13.07.2008, 19:13

Aachen. Direkt am Eingang werden Bons verkauft. Die kleinen Wertmärkchen aus Pappe erfreuen sich als alternatives Zahlungsmittel besonders bei Veranstaltungen in Festzelten großer Beliebtheit, wo sie meist umgehend gegen Flüssignahrung eingetauscht werden.

Anders stellt sich die Situation an diesem Abend im Deutsch-Französischen Kulturinstitut dar. Die Bons die dort verkauft werden, sind die Währung für ein Genusserebnis auf höchstem Niveau.

Für ein Wertmärkchen gibt es wahlweise gesottenen Tafelspitz mit Rettich, Sauerrahm und Kräutersalat, Shittake Maki mit Weißkraut, Sojamayo und Ingwerkaviar oder knusprigen Brie mit Holunderblütengelee und Brotchips. Und das ist nur eine kleine Auswahl. Insgesamt stehen zehn Gerichte auf der Speisekarte, zu jedem gibt es eine passende Weinempfehlung. Kein Zweifel: Dieser Abend im Kulturinstitut steht eindeutig im Zeichen des kulinarischen Erlebens.

«Gourmet Lounge Vol. 1» heißt die Veranstaltung. Maßgeblich gestaltet wird sie vom angehenden Aachener Meisterkoch Jan Freyaldenhoven und Sternekoch Lars Reddemann. An einem schlichten Holztresen lassen sie ihre flinken Finger über die Teller fliegen und kreieren aus meist einfachen Zutaten ungewohnte Gaumenfreuden.

«Es ist eine Mischung aus alten, klassischen Gerichten mit modernen Zutaten», sagt Freyaldenhoven. Außerdem ist die Speisekarte frei von geographischen Grenzen. Das Beste aus europäischer und asiatischer Küche wird gekonnt miteinander kombiniert.

Tolle Kochkünste

«Wir haben uns erlaubt, über die deutsch-französischen Beziehungen hinauszuschauen», sagt Dr. Angelika Ivens, Geschäftsführerin des Kulturinstituts. Das kommt an. Knapp 200 Gäste wollen sich die Kochkünste von Freyaldenhoven und Reddemann nicht entgehen lassen. Letzterer zeigt sich äußerst beeindruckt: «Das ist ja der Wahnsinn was hier los ist!», entfährt es dem Sternekoch. Nachvollziehbar ist es für Reddeman in jedem Fall: «Essen und Trinken in legerer Atmosphäre und anregender Umgebung: Das hat schon seinen Reiz.»

Über den großen Andrang freut sich nicht zuletzt auch Dr. Wolf Steinsieck: «Toll, dass so viele Leute auf diesem Weg das Deutsch-Französische Kulturinstitut kennen lernen. Liebe geht ja doch immer durch den Magen», erklärt der Vorsitzende des Partnerschaftskomitees Aachen-Reims.

Auf dem schlichten Holztresen werden derweil zeitgleich Sushirollen geschnitten, Kartoffelravioli

angebraten und Tafelspitz angerichtet. Die Schlange der Wartenden reicht bis in den Gartensaal, ihre angeregten Gespräche, die sich meist um die Auswahl des nächsten Gerichts drehen, verschmelzen zu einem lautstarken Gemurmel, das die Loungemusik zum Hintergrundgedudel werden lässt.

Ein plötzlicher Stromausfall lässt die Schlange noch länger werden. Freyaldenhoven kann das nicht aus der Ruhe bringen. «Das hab ich schon zwei-, dreimal in der Küche gehabt», sagt der Koch, der bald nach Paris geht, um sich in einem Sternerestaurant den letzten Schliff zu holen.

Dann ist der Strom wieder da und auf den Tischen in den Räumen des Kulturinstituts wachsen die Tellerberge in die Höhe. Die Gäste wollen weiter genießen - solange die Bons eben reichen.

www.az-web.de/sixcms/detail.php?template=az_detail&id=580620