

Tapas, Tarte und Transporte: Theatermagazin als Küche

Für Opernball wird geschält, geschnitten, mariniert

Von Burgit Hörtrich

Bielefeld (WB). Die Pastinaken sind geschält, Berge von Rosenkohl warten noch darauf, von den äußeren Blättern befreit zu werden. Küchenmeister Thorsten Richter mariniert Fleisch, Jungkoch Mark Jarrett kümmert sich um die Jus. In der Küche von »Sternzeit«-Catering laufen bereits die Vorbereitungen für den Bielefelder Opernball, der Samstag, 10. Februar, buchstäblich über die Bühne des Stadttheaters geht.

»Sternzeit«-Chef Andreas Oehme bespricht letzte organisatorische Dinge mit Jana Nemack, von heute, Donnerstag, an wird das Stadttheater nicht nur für den »großen Auftritt« ausgestattet, auch die Cateringküche wird im Theatermagazin – zentral zwischen der Bühne und dem so genannten Werkstattgarten gelegen – installiert. Von dort aus wird 375 Opernball-Gästen ein Drei-Gang-Menü serviert, 246 versorgen sich im Foyer an vier Stationen am Buffet mit mediterranen und regionalen Spezialitäten. Was genau geboten wird, das wollen Oehme und Richter nicht verraten. Nur so viel – und so geheimnisvoll: »Deutsche Küche mit Mittelmeer-einfluss, französischem Touch und einem Hauch Asien – und einer normannischen Apfeltarte.« Die besteht aus Vollkornmürbeteig, Marzipan, und die Apfelscheiben waren eingelegt in Calvados. In der Küche am Heimweg wird aber auch geeistes Schokoladenmousse vorbereitet... Oehme betont, er lege Wert auf frische Zutaten: »Bei uns kommt nichts aus der der Tüte, es gibt keine Tiefkühlkost, wir verwenden keine Geschmacksverstärker.« Oehme orientiert sich da an dem Buch des Baron Eugen von Vaerst aus dem 19. Jahrhundert mit dem Titel »Die Gastrosophie oder Die Lehre von den Freuden der Tafel.« Oehme: »Kurz und gut: Es soll gut schmecken und gesund sein.«

Beim Opernball sind allein in der Küche 25 Mitarbeiter tätig, obwohl nur 20 Prozent der Speisen vor Ort zubereitet werden müssen, insgesamt sind 90 Kräfte um die Gäste besorgt. Der Transport von Speisen und Getränken, aber auch der Abtransport der benutzten Gläser, Teller, des Bestecks sei



»Sternzeit«-Küchenmeister Thorsten Richter und seine Mitarbeiter stecken mitten in Menü-Vorbereitungen für den Opernball. Fotos: Bernhard Pierel

eine gewaltige logistische Aufgabe, so Oehme: »Fünf LKW-Ladungen benötigen wir.« Zumal auch noch 300 so genannte Flaniergäste versorgt werden wollen: Dafür gibt es diverse Bars, an denen auch unter anderem Tapas, Cocktails, Champagner angeboten werden. Gezahlt wird nicht bar, sondern in Form von Wertgutscheinen. Oehme: »Dann gibt es keine Probleme mit Wechselgeld.«

»Sternzeit« bietet Catering für Veranstaltungen von zwei bis 2000 Personen an, der Opernball sei aber eine besondere logistische Herausforderung. Oehme: »Die Abläufe müssen exakt stimmen, der Zeitplan ist eng.«

Sein Ziel: »Die Gäste sollen den Service praktisch gar nicht bemerken, so reibungslos soll alles klappen.«



Andreas Oehme will Perfektion – auch bei den Gläsern.