

# „Da macht mein Herz einen kleinen Hüpfen“

Von unserem Redaktionsmitglied  
Heike v. Brandenstein

**SACHSENHAUSEN.** Oft ist er nicht in seinem Heimatort. Denn Ralf Zacherl ist viel unterwegs. Er kocht auf Messen, fürs Fernsehen, gibt Interviews und hat gerade einen Dreh für die Soko Stuttgart hinter sich. „Da spiele ich mich selbst“, sagt er und verrät, dass es gar nicht so einfach sei, vor der Kamera natürlich zu wirken und gleichwohl die Anweisungen des Regisseurs zu befolgen.

Ralf Zacherl wurde in Wertheim geboren. Dort ging er zur Schule, machte den Realschulabschluss. Sein Lebensmittelpunkt aber war nie die Main-Tauber-Stadt im Tal, sondern der kleine Höhenort Sachsenhausen mit seiner mächtigen Kirche. Gleich gegenüber von deren Portal liegt der „Engel“, die Gastwirtschaft seiner Eltern.

„Wenn ich die Vockenroter Steige hinauffahre, freue ich mich immer schon darauf, gleich hinter dem kleinen Wäldchen Sachsenhausen zu sehen. Da macht mein Herz einen kleinen Hüpfen.“ Zacherl wohnt derzeit in Berlin – genauer in Kreuzberg. Doch er hat schon viele Stationen hinter und wahrscheinlich noch vor sich.

Meersburg am Bodensee gehört dazu, wo er nach seiner Lehre im Wertheimer „Hotel Schwan“, bei Stefan Marquard in den „3 Stuben“ Erfahrungen sammelte, die ihn prägen sollten. Zacherl war im schwarzwäldischen Baiersbrunn, im rheingauischen Oestrich-Winkel und auf der tunesischen Insel Djerba. Überall war er zu Hause und hat sich mal mehr, mal weniger wohl gefühlt. „Meine Heimat ist Sachsenhausen“, stellt Ralf Zacherl allerdings klar. Fest macht er das an einer kaum beschreibbaren, weil emotionalen Tatsache: „Man fühlt sich einfach gut,

weil da eine Vertrautheit ist.“ Der prominente Koch mit den flotten Sprüchen und dem mittlerweile leichten Berliner Slang in der Sprache kann sich zu Hause über Kleinigkeiten freuen: Wenn er jeden auf der Straße kennt, wenn er Num-

mernschilder von Freunden entdeckt oder durch den Garten der Eltern streift. „Ich komme total gerne heim“, bekennt Zacherl. Dass er Koch geworden ist, bezeichnet der Sachsenhäuser als naheliegend. Schließlich kommt er aus einer Gastronomenfamilie. Sich selbst bezeichnet der Wahlberliner auch schon mal als „Kneipenkind“, wohl wissend, dass es sich dabei um eine flapsige Koketterie handelt. Wer typische Berliner Eckkneipen kennt, weiß nämlich, dass es dort oft wenig mehr als Bullethen, Bockwurst, fett triefende Schnitzel oder Pommes gibt. Bei Zacherls aber wurde immer richtig und frisch gekocht.

Und so wundert es nicht, dass der für seine Kreativität bewunderte Zampano am Herd über seine kindlichen Abenteuer als Topfgucker schwärmt. „Wenn ich Geburtstag hatte, habe ich mir von meiner Oma



„Ich komme total gern nach Hause“, sagt der gebürtige Sachsenhäuser und heutige Wahlberliner Ralf Zacherl über seinen Heimatort. Wichtig ist ihm die selbstverständliche Vertrautheit mit Familie und Freunden.

BILD: PETER FRISCHMUTH

Wirsinggemüse gewünscht“, erinnert sich der im Januar geborene Zacherl. Überhaupt hatte er schon als Dreikäsehoch einen für Kinder nicht unbedingt üblichen Geschmack. „Pommes und Hähnchen gibt es in einer Wirtschaft immer. Das hat mich nie angemacht“, so Zacherl. Auch „Päckleis“ ist nicht sein Ding. „Das esse ich seit Jahren nicht mehr“, kommentiert er und ist damit ein Beweis für die Erkenntnis, dass stetig Verfügbares nicht zu verführen vermag. Viel lieber waren ihm da Karthäuserknödel, Erdkohl-rabengemüse, gepökelte Schweins-haxe und Mehklöße in brauner Einbrenne. „Die selbst gemachten Kartoffelklöße im Engel liebe ich heute noch“, bekennt er.

So ist Essen für Ralf Zacherl gleichsam Erinnerung an kindliche Genüsse und selbstverständlich

auch ein Schwelgen in heimatlicher Vergangenheit. Er kennt es nicht anders, als dass Großmutter und Mutter das im Garten gereifte Gemüse und Obst frisch verwerten. „Regional ist grundsätzlich gut“, meint er. Wenn es dann noch Bio ist, umso so besser. Zu seinen Gaumenhighlights gehören die „Erdbeerböpfle“: leicht angezuckerte Erdbeeren ein bis zwei Stunden stehen lassen, dann leicht andrücken und Kondensmilch darübergeben. Zacherl: „Davon kann ich in sehr kurzer Zeit sehr große Mengen essen.“

Überhaupt gibt sich der experimentierfreudige Koch durchaus bodenständig. Er plädiert für eine Küche ohne „Beutelchen“, für heimische Produkte und für die Lust am Geschmack. Immer wieder gelte es, die Vielzahl der Verarbeitung von Lebensmitteln zu entdecken, betont

Ralf Zacherl. Und wer sich am Jahreslauf orientiere, könne schon allein über den günstigen Preis der Produkte eine Menge sparen.

Beim heimischen Grünkern fallen Zacherl als Suppenwürze nicht nur Salz, Pfeffer und Muskat ein, sondern auch getrocknete Tomaten oder Ziegenkäse. Von Tomaten-Mozzarella im Winter rät er hingegen ab. „Da kann ich noch so viele Orangenaromen zugeben, das funktioniert nicht, das schmeckt einfach nicht“, meint er.

Den eigenen Geschmack schulen und entwickeln, lautet eine Devise des Sachsenhäusers. Dabei sollte man sich von Lust und Laune leiten lassen und seinen Appetit nicht verstecken. Nach diesem Motto agiert Ralf Zacherl Tag für Tag: „Die Küche ist wie ein Abenteuerspielplatz – und alle Geräte sind frei.“

