

# Sternekokh auf Hausbesuch

Fernseh-Koch Ralf Zacherl zaubert ein Drei-Gänge-Menü für Klaus-Dieter Lobitz und seine Gäste

Lehe (co). Wer kommt schon in den Genuss, von Sternekokh Ralf Zacherl persönlich bekocht zu werden – und das auch noch in der eigenen Küche? Klaus-Dieter Lobitz ist das wirklich passiert. Ein Drei-Gänge-Menü für sich und drei Gäste hat der Bremerhavener bei einem Preisausschreiben der Citibank gewonnen.

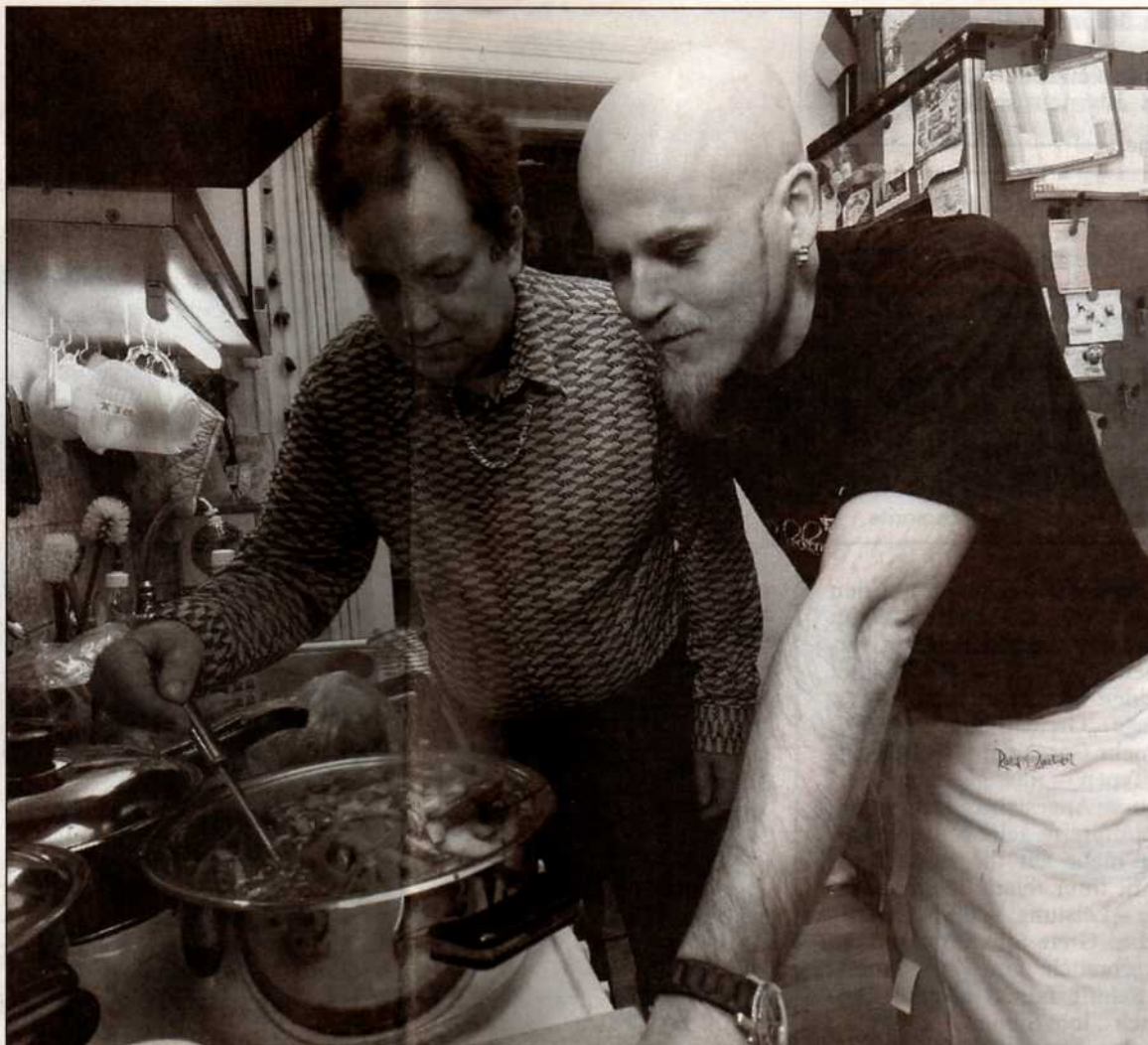
Unfassbar: Der 36-Jährige Sternekokh Ralf Zacherl, den Klaus Dieter-Lobitz sonst nur aus dem Fernsehen kennt, steht plötzlich in seiner kleinen Leher Küche. Den Prominenten-Status lässt sich der Koch mit dem markanten Spitzbärtchen keine Sekunde lang anmerken. Gelassen schnippelt er die Möhren und unterhält sich nebenbei mit „Klaus“ – wie er ihn nennt – über Fußball.

Die vier Herdplatten glühen, es ist warm geworden in dem kleinen Raum. Der Geruch des Gemüsesuds liegt in der Luft. Im Topf daneben zischt es, als Zacherl flambierte Pflaumen mit Hochprozentigem ablöscht. „Kann doch ruhig etwas stärker sein?“, fragt der Sternekokh und schiebt Klaus ein kleines Löffelchen zum Abschmecken in den Mund.

## Viel Zeit mitgebracht

Während Klaus-Dieter Lobitz immer noch nicht glauben kann, dass da wirklich Ralf Zacherl in seiner Küche steht, zerstampft der Sternekokh Cornflakes. Sie sollen einem Hähnchenfilet zur Kruste verhelfen. Dann wird Senfkohl (Pak Choi) kleingeschnitten. Seine Messer hat Zacherl selbst mitgebracht, ansonsten arbeitet er mit den Geräten, die er in der Küche finden kann. „Das Schneidebrettchen ist zwar etwas klein, aber das geht alles“, sagt er.

Obwohl der 36-Jährige große Auftritte in Koch-Shows gewohnt ist, nimmt er gerne kleinere Termine abseits der Kamera wahr. „Es ist schön, die Leute, für die man kocht, auch kennenzulernen“, sagt er. Und tatsächlich: Fürs Kennenlernen hat Zacherl jede Menge Zeit mitgebracht. Obwohl das Essen erst für 19 Uhr geplant war, stand der Sternekokh bereits um 13.30 Uhr vor der Tür. „Da haben



Wie das duftet – selbst den Gemüsefond zum Würzen der Gerichte kocht Ralf Zacherl (rechts) selbst. Feinmischung aus dem Glas kommt für ihn nicht infrage: Klaus-Dieter Lobitz rührt die bunte Mischung aus Möhre, Möhren und Zwiebeln noch einmal um.

Klaus und ich erstmal ein bisschen gequatscht“, sagt er, „und nachher können wir ja noch Fußball gucken, oder Klaus?“

## Kein Fisch an der Küste

Doch ehe sich auch Ralf Zacherl zurücklehnen durfte, musste erst das versprochene Drei-Gänge-Menü auf die Teller. Als Vorspeise kredenzte der Sternekokh einen Cappuccino von Karotten und Curry mit Sesam-Pak-Choi und Knusper-Hühnchen. Für den Hauptgang wünschte sich der Leher Kalb. „Schade eigentlich – ich dachte, an der Küste koche ich was mit frischem Fisch“, meint Zacherl, „doch das isst Klaus wohl

oft genug.“ Zum Nachtisch gab's gebackenen Vanille-Whiskey-Pudding mit scharfen Pflaumen. Neben Klaus-Dieter Lobitz kamen auch seine Frau, Tochter und Nachbarin in den kulinarischen Genuss. „Es hat hervorragend geschmeckt“, sagt Lobitz und ist begeistert. „Ralf Zacherl ist ein toller Typ, es war wie unter Freunden.“

Bis 21.30 Uhr ist der Sternekokh geblieben, hat mit der Familie geklönt, mit dem Enkel und dem Hund gespielt. „Das werde ich mein Lebtag nicht vergessen“, sagt Lobitz. Sogar die Küche hat der prominente Koch noch sauber gemacht, und Klaus-Dieter Lobitz – der hat jetzt ein echtes „Zacherl-Rezept“.



Cappuccino von Karotten Curry mit Sesam-Pak Choi Knusper-Hühnchen.