



„Darf’s ein wenig mehr Salz sein?“, Starkoch Ralf Zacherl lässt am Freitagabend beim unterhaltsamen Showkochen auf der Waldbühne nichts anbrennen.

FOTO: BECKSCHÄFER

Panhas unterm Regencap

Ralf Zacherl versucht sich vergnüglich an regionaler Resteverwertung

Von Andreas Beckschäfer

Fernsehkoch Ralf Zacherl hat sich auf der Waldbühne in Detmold an ein Lippisches Rezept gewagt. Die Zutaten für einen unterhaltsamen Abend: Blutwurst, lehrreiche Tipps und viel, viel Wasser – unfreiwillig.

Detmold. „Welche fünf Geschmacksrichtungen kann der Mensch auf der Zunge schmecken?“ Dies war eine von vielen Fragen, die der ehemals jüngste Sternekoch Deutschlands an die Zuschauer auf der Waldbühne richtete. Sie blieb unbeantwortet. Die Mehrzahl der gestellten Aufgaben löste das Publikum jedoch mit großem Detailwissen und – angesichts des Regens – beachtlichem Enthusiasmus.

Während die Koch-Show

nämlich einen eher gemütlichen Grundton pflegte, hatten sich die wirklich dramatischen Szenen des Abends bereits vor seinem Auftritt abgespielt: „Ein Teil unserer Überdachung ist zwei Stunden vor Veranstaltungsbeginn abgerissen“, erklärte Organisatorin Birgit Dabbert von der Lippe Tourismus & Marketing AG, weshalb ein kleiner Teil des Auditoriums sich den Regengüssen ausgesetzt sah. Da halfen auch die eiligst noch aus sämtlichen Baumärkten der Stadt zusammengekauften Pavillons als Ersatz nicht.

Die Lipper trugen diesen Umstand mit Fassung, wappneten sich mit Regencapes und Schirmen und verfolgten mit viel Ausdauer den Versuch Zacherls, der urlippischen Küche mit Unterstützung von Land-

rat Friedel Heuwinkel eine moderne Note zu geben. „Panhas“, ein Gericht zur Resteverwertung nach Schlachtfesten, hatte Ralf Zacherl passend zur Gegend des Geschehens für den Abend ausgewählt.

Wie der Koch glaubwürdig vermittelte, hatte er dieses Rezept zuvor nie gekocht – was möglicherweise das optisch wenig ansprechende Ergebnis der Vermischung von Blut- und Leberwurst, Hackfleisch, Brühe und Lauchzwiebeln erklärte. Letztlich war im Konzept des Fernsehkochs jedoch auch eher der Weg das Ziel: Zacherl nutzte jeden der Arbeitsschritte, um vergnüglich vorgebrachte Hilfestellungen für die Alltagsküche unter die Leute zu bringen.

Radio-Lippe-Chefredakteur Thorsten Wagner mode-

rierte höchst unterhaltsam („Herr Heuwinkel, sie rühren mit links in allen Töpfen, sagt das etwas über ihre politische Richtung aus?“) und trug seinen Teil dazu bei, dass sich das Publikum stets in das Geschehen einbezogen fühlen durfte.

Zwei Kameralleute, deren Bilder direkt auf eine große Leinwand projiziert wurden, sorgten dafür, dass auch bei größerer Distanz zur Bühne kein Detail des Kochprozesses verloren ging. Am Ende durften die Mutigen dann auch probieren – von Tellern, in deren minimaler Größe Zacherl einen Ausdruck des berühmten lippischen Geizes erkennen wollte... Im Übrigen: Die fünf gesuchten Geschmacksrichtungen sind süß, salzig, sauer, bitter und – umami. Wer bitte schön soll das auch wissen?