

„Fürstenhof“-Koch trifft „Fürstenhof“-Koch

Schauspieler steht mit echtem Küchenchef am Herd: Die zwei Andrés kochen Rouladen

Von Sigrid Zeindl

Es werden Freundschaften geschlossen, Intrigen gesponnen, Hochzeiten gefeiert und Machtspiele ausgetragen: Seit 2005 unterhalten die Beziehungsgeschichten im Fünf-Sterne-Hotel „Fürstenhof“ die Zuschauer der ARD-Telenovela „Sturm der Liebe“. Auch in Landshut gibt es einen „Fürstenhof“: das gleichnamige Romantikhotel der Familie Greul an der Stethaimer Straße. Das ist aber nicht die einzige Parallele, die die beiden Hotels verbindet: Es heißen auch beide Chefköche André. Jetzt hat der Fernseh-Koch den echten Küchenchef getroffen: Die beiden Andrés standen in der Landshuter „Fürstenhof“-Küche gemeinsam am Herd.

„Sie sind der Echtere! Ich bin der Unehchtere!“, begrüßte André Konopka (Joachim Lätsch) bei seinem Besuch den Landshuter Koch André Greul. Begleitet wurde der Schauspieler von seiner Familie und einem Fernseherteam, das den Kochkurs aufzeichnete. Die beiden Andrés brutzelten gemeinsam geschmorter Rinderrouladen. Dieses Gericht hatte sich der Serienkoch gewünscht: Es gebe so viele Gerichte, deren Namen man nicht mal aussprechen geschweige denn nachkochen könne, sagte Lätsch, der seit 2007 den Koch mimt. Bei Rouladen dagegen wisse man, wie sie früher bei der Mutter geschmeckt hätten. Dieser Rezeptwunsch gefiel Greul besonders: Er bedauert es sehr, dass in Privathaushalten viel Wissen verloren gegangen ist, wie man schnell ein Essen auf den Tisch bekommt – und das jeden Tag. Der Schauspieler verriet, dass er früher selbst gern gekocht hat; seit er den Fernsehkoch spiele, komme er aber nicht mehr dazu beziehungsweise habe keine Lust mehr, auch noch abends in der Küche zu stehen.

Die vielschichtigste Rolle

Seit 2005 läuft „Sturm der Liebe“ in der ARD, laut Senderangaben schalten täglich rund drei Millionen Zuschauer ein. Fünf Tage pro Woche werden jeweils 50 Minuten gesendet – es entsteht also jeden Tag eine



Zwei Mal André, zwei Mal „Fürstenhof“: Schauspieler Joachim Lätsch alias André Konopka (links) kochte zusammen mit Küchenchef André Greul Rinderrouladen. (Fotos: cv)

Folge. Der Fernseh-„Fürstenhof“ ist in Wirklichkeit ein privates Schloss in einem Dorf nahe Rosenheim, die Innenaufnahmen – wie beispielsweise die Szenen in der Küche – werden auf dem Bavaria-Filmgelände in München gedreht.

Joachim Lätsch verkörpert seit dreieinhalb Jahren den Sterne Koch André Konopka, der nicht gerade ein freundlicher Zeitgenosse ist. Aber gerade deshalb spielt ihn Lätsch gern. Konopka sei für ihn die interessanteste Figur, sagte er im LZ-Gespräch: Er sei mal der Böse, dann wieder der Gute, mal der Clown und mal der Verlierer. „Gerade die Vielschichtigkeit macht mir sehr viel Spaß.“

Um sich auf seine Rolle vorzubereiten, hospitierte Lätsch einen Tag bei den Köchen des Bayerischen Hofes. Er schaute sich bei ihnen einige Handgriffe ab, die vor der Kamera professionell aussehen. Denn die

„Sturm der Liebe“-Zuschauer sind weniger am gekonnten Umgang mit Messern als mehr an den Intrigen interessiert, die in der Küche gesponnen werden, so Lätsch. Im „echten“ Hotel Fürstenhof ist es genau anders herum: „Streitereien will ich aus meiner Küche raushalten“, sagte Greul. Denn diese gingen auf die Grundqualität, und das sei schlecht für die Gäste. Deshalb versuche er, einzugreifen, bevor Stress entstehen könne. Greul selbst kannte die Serie bisher kaum: „Normalerweise arbeite ich zu den Zeiten, zu denen sie läuft.“

Mit Physik und Chemie

In Greuls Küche griffen die beiden Köche gemeinsam zu Rindfleisch, Schinken, Essiggurken und Garn. „Das werden die spannendsten Rouladen, die Sie je gemacht haben“, versprach Greul und versi-

cherte seinem Fernseh-Pendant: „Ich habe Pflaster da!“ Das übrigens kam nicht zum Einsatz: Lätsch habe sich sehr gut angestellt, lobte Greul nach dem Kochkurs. Dem Küchenchef ging es vor allem darum, dem Schauspieler wie seinen anderen Kochschülern Zusammenhänge und Details zu erklären. „Sie sollen das Rezept nicht nur nachkochen, sondern es verstehen. Wer die Technik kennt, die dahinter steckt, kann das Rezept auch abwandeln.“

Und womöglich sieht man künftig im Fernseh-„Fürstenhof“ in der Küche von André Konopka auch einige Kochkniffe, die er sich von André Greul bei seiner Stippvisite in Landshut abgesehen hat.

Info

Den Beitrag über den André- und André-Kochkurs sendet die ARD heute im Rahmen der Sendung „Brisant“ ab 17.30 Uhr.

LANDSHUTER ZEITUNG, 09.04.2011

Zum Nachkochen:

Schritt für Schritt zur Roulade

Das Rezept von André Greul (für 4 Personen)

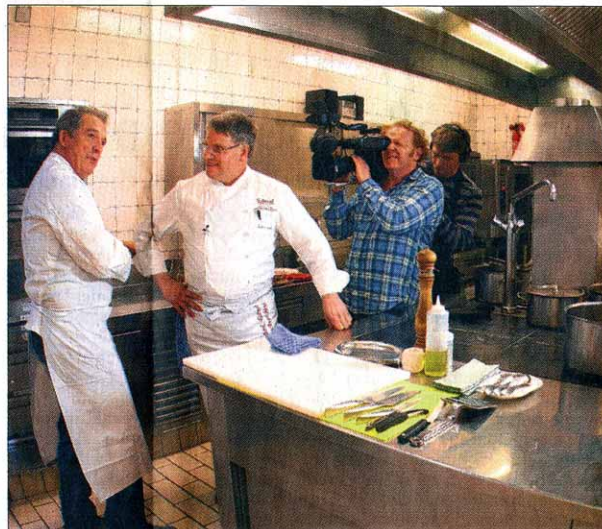
Arbeitsgeräte: Pfanne, großer Topf, feines Sieb, Küchengarn

Zutaten:

4 x ca. 200 g Rinderoberschale
 4 Essiggurken mittlerer Größe
 4 Scheiben Kochschinken
 ca. 1 Esslöffel Senf
 ca. 200 g Zwiebel
 ca. 100 g Sellerie
 ca. 1 kg Kalbsknochen
 ca. 100 g Karotten
 ca. 1 EL Tomatenmark
 ca. 0,25 ltr. Rotwein
 etwas Madeira
 Wasser
 4 Lorbeerblätter
 5 St. Thymian
 5 St. Rosmarin
 2 Knoblauchzehen
 Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Kalbsknochen auf ein Backofenblech legen und im Ofen bei 160 Grad 30 bis 45 Minuten rösten. Die Fleischscheiben flach auf ein Küchenbrett legen und leicht klopfen, salzen und pfeffern und mit dem Senf dünn bestreichen. Den Schinken auflegen und die Essiggurken in die Mitte legen, nun die Roulade einrollen. Mit einem Küchengarn die Rouladen zwei bis drei Mal binden oder



TV trifft Realität: Ein Filmteam begleitete den Kochkurs. Zu sehen ist der Beitrag aus Landshut heute in der ARD.

mit einer Rouladenzange fixieren. Die geputzten und geschälten Zwiebeln, Karotten und Sellerie in gleich große Stücke schneiden (walnussgroß). In einem passenden Topf mit etwas

nach und nach die Karotten und den Sellerie dazugeben. Am Schluss sollte das gesamte Gemüse gleichmäßig dunkelbraun geröstet sein. Parallel dazu die Rouladen mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne gleichmäßig rundherum an-

braten.

Sind die Rouladen angebraten, die Knochen und das Gemüse geröstet, folgt der nächste Schritt. Zu dem Röstgemüse das Tomatenmark geben und kurz angehen lassen. Dann das Ganze mit Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen.

Jetzt die Rouladen und die Knochen dazulegen und Wasser auffüllen, so dass die Rouladen noch ganz leicht herauschauen. Es sollte alles schön eng aneinander liegen, sonst wird zu viel Wasser benötigt, und die Sauce wird eventuell zu dünn.

Nach etwa 15 Minuten den Salzgehalt der Sauce prüfen und etwa 30 Minuten, bevor die Rouladen fertig sind, die Gewürze und Kräuter dazu geben.

Zugedeckt am Herd oder im Ofen langsam garen, bis die Rouladen weich sind.

Die Rouladen herausnehmen und den Saucenansatz durch ein feines Sieb passieren.

Die Sauce auf Geschmack prüfen, eventuell noch etwas reduzieren.

Ist der Grundgeschmack in Ordnung, die Sauce noch etwas abbilden, entweder mit geriebener Kartoffel oder etwas Mondamin.

Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und eventuell noch Madeira dazugeben.

LANDSHUTER ZEITUNG, 09.04.2011

