

„Pot-au-feu“ köchelt im Museumstheater für die Besucher

Streifzüge durch Tuchers Speisekammer

VON CLARA GRAU

Soldaten aus Bayern, Österreich, Frankreich und Russland haben im Garten von Jobst Tucher ihre Zelte aufgeschlagen. Während der Nürnberger Patrizier im Sommertheater-Stück im Museum Tucherschloss „Fisimatenten oder: Napoleon ist nicht an allem schuld“ mit seinen verliebten Töchtern und geschäftlichen Konkurrenten beschäftigt ist, plündern die ausgehungerten Soldaten die Speisekammer. Denn der Hausherr ist ein alter Geizkragen und rückt nur soviel aus seinen gut gefüllten Räumen wie unbedingt nötig.

Scheinbar etwas unbeteiligt rührt während des ganzen Stücks ein Koch in einem Kessel Suppe, der auf einem offenen Feuer vor sich hin brodelt. Aus der Beute der jungen Soldaten zaubert er ein „Pot-au-Feu“, das die Besucher am Ende serviert bekommen.

Hinter der Theater-Figur verbergen sich zwei echte Köche. Im Wechsel schlüpfen Johannes Müller und Jens Brockerhof vom Cateringunternehmen „elParadiso“ in das Kochkostüm. „Wir waren von Anfang an dabei und haben von den ersten Proben an die Entstehung des Stücks miterlebt“, erzählt Johannes Müller. Vor allem die Premiere sei spannend gewesen: „Die Schauspieler hatten Glücksbringer dabei und sich mit Ritualen Glück gewünscht“, erinnert sich der 22-Jährige. Mittlerweile können sie die Textpassagen auswendig und kriegen natürlich auch mit, wenn einer der Schauspieler bei einem „Hänger“ improvisiert.

Obwohl die beiden jungen Köche für fast jedes kulinarische Abenteuer zu haben sind, ist das Theater völliges

Neuland: „Wir laden oft das Auto voll, ohne zu wissen was uns erwartet“, erzählt der 23-jährige Jens Brockerhof über ihre Arbeit. Ob sie ein Dessertbuffet bei einer Veranstaltung aufbauen oder bei einer Einladung in der Küche des Gastgebers kochen – Abwechslung gehört zu ihrem Berufsalltag als Caterer dazu.

Variationen – wenn auch minimal – entstehen auch im großen Eisenkessel im Garten des Tucherschlosses: „Das Pot-au-Feu wird immer etwas anders. Das Gemüse schmeckt nicht jeden Tag gleich und wir variieren manchmal bei den Kräutern“, verrät Jens Brockerhof, der im Gasthof Bammes und im Restaurant Freihard gelernt hat und später nach Paris zum Restaurant Ze Kitchen Gallery ging, um sich bei William Ledueille weiterzubilden. In Paris traf er auf dem Weg zur Arbeit Johannes Müller, der nach seiner Ausbildung im Maritim Hotel ebenfalls in die französische Hauptstadt ging, um sich im Michelin-Stern-gekrönten Restaurant Copenhague den Feinschliff zu holen. Gemeinsam gründeten sie 2005 „elParadiso“.

Multinationales Süsschen im Topf

Den Theatereintopf haben sie lange vor der Premiere kreiert und ein multinationales Süsschen gekocht: „Die Soldaten stammen aus vier Nationen und haben alle ganz unterschiedliche Vorstellungen, was in so einen Eintopf hinein muss“, sagt Jens Brockerhof. „Der Russe will seine Rüben und der Franzose seine raffinierte Kräutermischung.“

Kann man die Suppe nach so vielen Vorstellungen überhaupt noch genie-

Ben? „Wir riechen sie jeden Tag gerne und kosten sie immer. Aber einen großen Teller kann ich nicht jeden Tag essen“, sagt Johannes Müller. Auch an Vegetarier haben die Köche gedacht: in der Küche des Hirsvogelsaals brodelt ein Extratopf vor sich hin.

Für Nürnbergplus verraten Jens Brockerhof und Johannes Müller das Rezept – abgespeckt auf einen Topf, der etwa fünf hungrige Mäuler stopft:

Zutaten:

- 1 Liter Fleischbrühe
- 150 Gramm Wurzelgemüse
- 60 Gramm Lauch
- 50 Gramm Rübchen
- 150 Gramm Kartoffeln
- 100 Gramm Paprika
- 20 Gramm Speck in Würfeln
- 10 Gramm Butterschmalz
- 5 Leberknödel
- 30 Gramm Mehl
- 0,2 Liter Weißwein
- frische Kräuter
- 1 Suppenhuhn

Butterschmalz bei mittlerer Hitze zergehen lassen, Gemüse würfeln, anschwitzen und anschließend mit Mehl bestäuben. Dann mit Weißwein ablöschen. Nun mit Fleischbrühe aufgießen, das Suppenhuhn einlegen und bei geringer Flamme köcheln lassen.

Sobald das Huhn gar ist, herausnehmen, zerteilen und wieder in die Suppe geben, die Leberknödel einlegen. Mit frischen Kräutern abschmecken und mit Brot servieren.

➊ Weitere Informationen und Kartenbestellung in der Tourist-Information Königstraße 93 oder Hauptmarkt 18, unter www.museen.nuernberg.de im Internet oder unter ☎ 2336-132. Kontakt zu den Köchen: www.el-paradiso.net



Gemüse, Kräuter und ein Suppenhuhn landen im „Pot-au-feu“ von Koch Johannes Müller. Die Theaterbesucher dürfen anschließend kosten. Foto: Sippel