Am Herd mit Spitzenköchen

Erste Küchenparty auf Schloss Neuburg: Fünf Spitzen- und Sterneköche kreieren Zehn-Gänge-Menü

Von Paulina Schick

Neuburg am Inn. Noch ist es ruhig in der Küche der Hoftaferne bei Schloss Neuburg. Schilder auf den Anrichten und die Dichte an Spitzen- und Sterneköchen weisen aber schon darauf hin, dass später am Abend kein normaler Restaurantbetrieb ist. Denn der hauseigene Koch der Hoftaferne, Tobias Stadelmann, hat am Freitagabend vier Spitzen- und Sterneköche aus dem Passauer Land eingeladen, um zusammen mit ihm ein Zehn-Gänge-Menü zu kochen und eine Küchenparty zu feiern.

„Das Besondere an einer Küchenparty ist, dass die Gäste nicht am Tisch sitzen und ihr Essen gebracht bekommen, sondern in die Küche gehen, den Köchen über die Schulter schauen und Fragen stellen können", erklärt Alena Zweckstetter, Direktionsassistentin von Schloss Neuburg am Inn. Die große Küche teilt sich Tobias Stadelmann an diesem Abend mit dem Passauer Sternekoch Marcel von Winckelmann, Josef Kapser vom Restaurant und Hotel „Das Asam" in Aldersbach, Sternekoch Michael Reis vom Restaurant „Johanns" in Waldkirchen und Sushi Chef Le Bang vom „Sushi-Club Mühlbach" in Bad Füssing.

Er hat seine Anrichte gegenüber der Weinbar in einem Nebenraum aufgebaut. Während die Gastköche und ihre Teams sich einrichten und entspannt letzte Vorbereitungen treffen, eilen die Mitarbeiter vom Schloss Neuburg umher, um die Gäste persönlich zu begrüßen, ihnen ein lilafarbenes VIP-Bändchen umzubinden und gleichzeitig den Gastköchen alle Wünsche wie ein Tässchen Espresso oder ein Glas Wein zu erfüllen. Der Anspruch an sich selbst ist hoch an diesem Abend, wie Initiator Tobias Stadelmann betont: „Das muss heute schon so hochwertig sein, wie es nur geht."

Vor einem Jahr, bereits vor der Eröffnung der Hoftaferne, schlägt er die Idee einer Küchenparty dem Leiter des Seminarzentrums, Christian Dachs-Stoffel, vor. Der ist begeistert und ruft die besten Spitzen- und Sterneköche im Passauer Land an. „Wir haben damit gerechnet, dass zwei oder drei absagen", sagt er. Denn: „Küchenpartys mit so vielen Köchen sind sehr ungewöhnlich. Aber ganz überraschend haben alle schnell zugesagt."

Auch bei den potenziellen Gästen kommt die Idee an: „Wir hatten sogar eine Warteliste und mussten bei 90 Gästen eine Grenze ziehen", berichtet Dachs-Stoffel. Denn der Aufwand sei groß bei 90 Gästen – bei zehn Gängen auf etwa 1000 Tellern müsse der Ablauf gut getaktet und geplant sein.

Ein kulinarischer Höhepunkt waren die gefüllten Windbeutel von Tobias Stadelmann.

Das einzige Dessert bot Sternekoch Michael Reis vom Restaurant Johanns an.

Bodenständig und trotzdem raffiniert blieb Josef Kapser mit seinen Kreationen.

Nach Fingerfood gab es von Sternekoch Marcel von Winckelmann Kalb mit Trüffel.

Immer wieder blieben die Gäste vor den Köchen stehen und schauten zu.

Mit Sushi brachte Le Bang eine weitere besondere Geschmacksnote ins Menü.

– Fotos: Schick

Zurück in der Küche ist es immer noch entspannt. Ein paar Gerichte liegen schon fertig vorbereitet auf silbernen Tabletts, die Boxen mit den restlichen Zutaten sind sortiert und geöffnet. Sushi-Chef Le Bang lässt die anderen Köche sein Rehrücken-Tataki probieren: „Was meint ihr zur Schärfe?" Genau richtig, so das Urteil von Marcel von Winckelmann. Er serviert Thunfisch auf einem Baumstamm. Die Gäste staunen beim Anrichten nicht schlecht, denn der Fisch wird von Rauch umwabert. „Das ist Minus 190 Grad kalter Stickstoff", erklärt Marcel von Winckelmann. Jeder Gastkoch durfte seine zwei Gerichte selbst aussuchen. „Ich als Gastgeber habe mich da zurückgenommen und an die anderen angepasst", erklärt Tobias Stadelmann, der sich für mit Bergkäse gefüllte Windbeutel entscheidet.

Oben stimmen sich die Gäste mit Austern und Champagner bei Musik von Saxofonist Jakob Matuschek und den „Elevators" auf den Abend ein. Nach der Begrüßung von Christian Dachs-Stoffel tauchen die ersten Gäste in der Küche auf. Josef Kapser legt ruhig und konzentriert eine hauchdünne hausgemachte Cannelloni in eine Schale neben eine weiche Feige. „Der Teig wurde vorsichtig um eine Metallstange gewickelt, außen mit Pergament umhüllt und dann in den Ofen geschoben", erklärt er lächelnd.

Auch wenn die Gäste immer wieder dazu aufgefordert werden, Fragen zu stellen, schauen die meisten beim Anbraten und Anrichten einfach nur voller Ehrfurcht zu. Denn ganz gleich, bei welchem der fünf Köche man über die Schulter schaut: Die teils jahrzehntelange Erfahrung sieht man in jedem Handgriff. „Über vier Stunden muss der Donauwaller für das Sushi in der Marinade liegen, damit er schmeckt", verrät Le Bang, während er das Sushi mit dem Fisch in einer Schale anrichtet. Die Besonderheit: Hier hüllt der Reis die Algen-Schicht ein. Er ist als erster der fünf Köche nach über drei Stunden fertig mit seinen Gerichten.

Der Abend ist ein voller Erfolg. Die Gäste suchen sich in der Küche aus, was sie probieren möchten. Die „Blue Label" Garnele mit Deep-Purple-Karotte von Michael Reis ist schon fast komplett verteilt. Er und sein Team wirken besonders entspannt, scherzen untereinander und mit den Gästen. Für ihn ist es nicht die erste Küchenparty, die er mitmacht: „Nach dreizehn Jahren hat man das ein oder andere schon gemacht und sammelt Erfahrungen", erzählt er. „Die Küche des bayerischen Waldes ist oft in der Schublade deftig, schwer und inspiriert von Gerichten wie Knödeln oder Schweinsbraten. Wenn diese Küche mit anderen Gerichten in einem neuen Licht erstrahlen soll, ist es mir ein Anliegen, dabei zu sein."

Schon während des Events sind Köche und Gäste begeistert. „Es ist ein tolles Preis-Leistungs-Verhältnis hier, besser als in New York", schwärmt eine Frau aus München. Ein Gast aus Landshut ist ebenfalls begeistert – nur beim Wein hätte er sich Beratung von einem Sommelier gewünscht. Gut, dass die nächste Küchenparty bereits für den ersten Freitag im Oktober 2027 geplant ist.

Ein Video zum Abend finden Sie unter **www.pnp.de/video**