Gastro versus Medien

25.07.2022 10:59 von Martina Jansen (Kommentare: 0)

Gastro versus Medien



Eine nicht so ganz ernst gemeinte Nussecken-Challenge

Der 19. Juni steht schon länger rot in meinem Kalender. Die vier Gastro-Profis Julia Imping, Andreas Hülsmann, Pascal Jaksch und Heinrich Wächter wollten erneut eine Back-Challenge starten und ich habe mich schon sehr darauf gefreut, bei ihnen Jury sein zu dürfen. Vier verschiedene, frisch gebackene Nussecken probieren zu können, das hat etwas. Aber wie so oft im Leben kommt es anders, als man denkt.

Da Pascal dienstlich verhindert war, wurde ich eingeladen, an dem Battle teilzunehmen. Ich sagte gerne bei der lokalen Ausgabe von „Grill den Henssler“ zu, denn mit der bunten Truppe ist Spaß garantiert. Obwohl ich wusste, dass ich als krasser Außenseiter starten würde und null Chance habe, wollte ich diese wenigstens voll und ganz nutzen. Herausforderung angenommen!

Foto oben rechts: So langsam wird es eng in Andreas' Grillhütte



Die berufliche Qualifikation ist absolut gerecht verteilt: auf der einen Seite Julia als Konditormeisterin und sowohl Andreas als auch Heinrich als Profiköche, auf der anderen Seite ich. Da habe ich als „Karla Kolumna“ ja echt richtig gute Chancen. Aber einen Zettel für meine Werke mit der Aufschrift „Nussecken“ muss ich nicht vorbereiten, denn bei diesem Gebäck kann selbst ich optisch nicht viel verkehrt machen.

Foto oben rechts: Sichtlich Spaß an dem Battle hatten Julia ...



Andreas ...



und auch ich



Ich darf Andreas‘ Fernsehhütte in Beschlag nehmen, von der er seine Kochshows startet. Mehr Inspiration, wie ich mir erhoffe, bekomme ich dort jedoch nicht. Da ich nicht mit längst verschollenen Original-Rezepten von Oma, die beim Abriss der alten Scheune wiederaufgetaucht sind, dienen kann, muss ich erst tief in meinen eigenen Rezepten graben. Aber auch die Profis haben leider diesbezüglich keine interessanten Geschichten parat, sondern schütteln stattdessen Jahrhunderte Jahre lang erprobte Rezepte aus dem Handgelenk, die sie allerdings siegessicher äußerst ideenreich abwandeln. Da wir allergiebedingt keine Haselnüsse, keine Pinienkerne und keine Walnüsse verwenden wollen, greife ich also ganz tief in meine Trickkiste und wähle stattdessen Mandeln, Erdnüsse und Sonnenblumenkerne, eine ungewöhnliche Marmelade, Honig und braunen Zucker. Wenn ich schon verliere, dann aber auch richtig. Selbstverständlich hat auch Andreas ein Ass im Ärmel und kontert mit Macadamia- sowie Cashewnüssen, Marzipan und Creme fraîche statt Marmelade. Auf so eine Idee muss man erst einmal kommen. Chapeau!
Während Julia und ich noch dabei sind, unsere Kuvertüren zu schmelzen und sie nicht anbrennen zu lassen, kommt der Hausherr doch tatsächlich mit belgischen Schokoflocken um die Ecke, wirft sie lässig

in die Fritteuse und im Nu sind sie geschmolzen. Wir überlegen noch, ob das schon unlauterer Wettbewerb sei, da bemerken wir erst die drei verschiedenen Farben der Kuvertüre. Die Nussecken-Ecken dreifarbig zu verzieren, ist eine weitere ungewöhnliche Idee von Andreas, die dann aber letztendlich ein wenig an der Umsetzung und dem Aussehen scheitert. Sehr zu unserem Wohlgefallen, nach dem Motto: Wer den Schaden hat … Gebattelt wird halt mit harten Bandagen.

Foto oben rechts: Mit meinen belgischen Schokoladenflocken gewinne ich ganz bestimmt die Challenge



„Hast du zwei Bleche gebacken und wo ist das Blech mit den schönen Nussecken“ und „So kannst du gegen uns niemals gewinnen“, sind dabei noch die netten Frotzeleien, die zu jeder guten Challenge dazugehören. Ein bissiger Spruch folgt dem nächsten, jede/r bekommt sein Fett weg, aber da wir vier alle denselben Humor haben, nimmt die teilweisen bitterbösen Sprüche niemand krumm.

Als etwas später Julia in den Garten kommt, verstummen plötzlich alle Spötteleien und schlagen um in Bewunderung. Ganz ihrem Element präsentiert sie ein Werk, welches optisch eher an einen Bienenstich erinnert. Nussecken in einer runden Springform zu backen, das kann auch nur der blühenden Fantasie und Kreativität einer Konditormeisterin entspringen. Nicht nur durchs Aussehen sichert sie sich die notwendigen Punkte zum Sieg, auch geschmacklich müssen wir alle zugeben, dass sie ihr Können versteht. Doch dann kommen Heinrich, Andreas‘ alter Berufsschullehrer, und Tom, Jessicas und Andreas‘ achtjähriger Sohn, mit ihrem Backblech um die Ecke. Da Heinrich ehrenamtlich sehr oft mit Kindern backt und kocht, war es für ihn auch jetzt klar, dass er mit Tom zusammenarbeitet. Die zwei haben ganze Arbeit geleistet und ihre Nussecken schmecken sogar ohne Schokolade. Und somit ändern die beiden Game Changer auf den letzten Metern noch einmal alles.

Foto oben rechts: **Der Biss in frisch gebackene, duftende Nussecken entschädigt für die netten Frotzeleien, die zu jeder guten Challenge dazugehören**

Verdient gewonnen haben, das erkennen wir neidlos an: Tom und Heinrich …. für dieses Mal!

Foto rechts: Tom, der Battle-Sieger

Text: Martina Jansen
Fotos: Mattis Heye und Christian Sklenak