

## Ein Meisterkoch auf Bestellung

Henning Brinkmann am 12.11.2007 11:33 Uhr

**MÜNSTER** Aslihan Bektas hat Ideen – vor allem, wenn es um den Hochzeitstag der heute 31-Jährigen geht. Ein handgefertigtes Modell seines rubinroten Chrysler LeBaron steht bereits in der Vitrine von Ehemann Halil. Ihr Geschenk zum zehnten Jahrestag lebt und steht am Samstag den ganzen Nachmittag in der Küche der Bektas': Meisterkoch Christian Kolb.



Tai Chi in der Küche: Profi-Koch Christian Kolb am Herd des Ehepaars Bektas.  
Foto: Brinkmann

Kolb ist spät dran, der Zug aus Frankfurt ließ auf sich warten. In vier Stunden soll er ein Vier-Gänge-Menü für zehn Personen zaubern. Doch Hektik ist in der Küche ein schlechter Weggefährte: „Tai Chi“, sagt Kolb. „Alles muss rund und entspannt laufen.“

Entspannen darf sich dann aber nur der Profi.

Halil Bektas hingegen ist als „Nummer eins“ für den anstrengenden Teil der Arbeit zuständig. Der 39-Jährige soll den Teig für die Haselnussnudeln kneten. Ironie des Schicksals: „Den Ehering nehmen Sie besser dabei ab, den finden Sie sonst nie wieder“, ordnet Kolb grinsend an. Eine Viertelstunde wagt Halil Bektas die braune Masse. Das viele Kneten sei für das Klebegerüst des Teigs nötig. Nur so werde er geschmeidig, erklärt Kolb. „Können wir nicht einfach Uhu nehmen?“, fragt Bektas, dem die Schweißperlen auf der Stirn stehen.

### Herausforderung am fremden Herd

Mit dem „l'artichoc“, einem Frankfurter Bio-Restaurant, erwarb Kolb sich einen nationalen Ruf. Im Fernsehen zeigt er, wie man Kindern Spaß an gesundem Essen bringt. „Ich brauche die Abwechslung. Bei völlig fremden Menschen zu kochen ist eine Herausforderung.“ Die Küche wird so benutzt, wie er sie vorfindet. Seine einzige Vorgabe sind die Zutaten. Und selbst bei denen wird improvisiert. Kolb findet im Garten der Bektas wilden Basilikum: rein damit ins Pesto. Auch der Granatapfelsirup findet spontan seinen Weg ins Salatdressing. Beim kneten, rühren und schnippeln nimmt sich Meisterkoch Kolb stets die Zeit zum Erklären. Was ist lecker und gesund?

### Kross gebratene Lachsforelle

Plötzlich doch ein Anflug von Hektik: Kolb schaut auf die Uhr: „Das Fleisch muss gemacht werden!“ Doch Halil Bektas bleibt ruhig, er hat inzwischen vom Meister gelernt: „Tai Chi, Herr Kolb. Das wird schon.“ Es wird. Um Punkt halb acht ist alles im Ofen und die Vorspeise bereits auf den Tellern der geladenen Gäste: Pastinakensalat mit Birnen und kross gebratener Lachsforelle. Dann gibt Kolb den Kochlöffel ab und hängt Halil Bektas seine Kochschürze um. „Von hier ab übernehmen Sie.“

Er muss zum Zug. Wie teuer ist er denn, so ein Spitzenkoch für einen Tag? „Das muss unter uns bleiben, es ist ja schließlich ein Geschenk“, bittet Aslihan Bektas. Nur so viel: Das Menü würde in einem Spitzenlokal auch nicht viel billiger sein. Den Bektas' war es jedenfalls jeden Cent wert.

[Drucken](#)
[Speichern](#)
[Versenden](#)

### Mehr aus dem Ressort Münster



Heja, der Prinz!



Mathe-Asse unter sich



Durch die Heizung ins