

Bundespresseball: Hier kocht der Chef persönlich



Rüdiger Martens ist bestens vorbereitet: Der Küchenmeister reist selbstredend mit eigenen Messern nach Berlin. Foto: spe

Münster -

Beim Bundespresseball zur Küchenbrigade zu gehören: Das ist so ziemlich das Größte, was einem Profikoch passieren kann. Rüdiger Martens, Küchenmeister und Berufsschullehrer, reist in der kommenden Woche nach Berlin, um unter anderem den Bundespräsidenten und die Bundeskanzlerin kulinarisch zu verwöhnen.

Von Lukas Speckmann

Vier Gäste? Kleinigkeit. 40 Gäste? Kein Problem. 400 Gäste? Das ist schon anspruchsvoll, aber ein Profikoch wird damit fertig. 4000 Gäste? Wenn das gut geht, grenzt es ans Wunderbare. Dann muss sich sogar ein echter Vollprofi richtig zusammenreißen.

Rüdiger Martens ist ein echter Vollprofi. Der 48-Jährige ist Küchenmeister und Berufsschullehrer. An der Adolph-Kolping-Schule bildet er junge Köchinnen und

Köche aus. In der kommenden Woche allerdings gönnt er sich eine viertägige Auszeit von der Schule – nur um in dieser Zeit so richtig ranzuklotzen: Rüdiger Martens gehört zum Küchenteam beim Bundespresseball am 29. November in Berlin. Das ist, so gibt er zu verstehen, so ziemlich das Größte, was einem Profikoch in Deutschland passieren kann.

Größe ist hier wörtlich zu nehmen: Es gilt 1000 Ehrengäste zu verköstigen, 2000 weitere geladene Gäste und dazu einige Hundert Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Für das exklusive Vier-Gänge-Menü und die acht Themen-Büfets werden 4,5 Tonnen knallfrische Lebensmittel verarbeitet.

Rüdiger Martens macht sich nichts vor: In Berlin warten einige 14-Stunden-Arbeitstage auf ihn. Die Brigade ist 120 Mann stark, da hängt alles davon ab, dass jeder einzelne hoch motiviert und perfekt organisiert ist. „Schon die Anmeldung ist ein Staatsakt“, berichtet Martens. Und zwar aus Sicherheitsgründen: Schließlich gehören Bundespräsident Gauck und Bundeskanzlerin Merkel zu den Gästen.

Die Einladung hat der gebürtige Oberhausener übrigens dem Sternekoch Thomas Kammeier zu verdanken, dem Küchenchef des Restaurants „Hugos“ im Hotel „InterContinental“ – der war nämlich sein Mitschüler bei Heinrich Wächter am Berufskolleg in Gelsenkirchen. In der Spitzengastronomie kennt sich Martens bestens aus: Schließlich hat er seine Karriere im damaligen „Waldhotel Krautkrämer“ in Hilstrup begonnen. Asiatisch mariniertes Rinderfilet, Seeteufel an Champagnersauce, Westfälisches Bio-Huhn und eine Dessertkomposition mit Pflaume und Zitroneneis sind Kleinigkeiten für ihn.

Der Lohn? Rüdiger Martens lächelt: „Die Ehre, dabei gewesen zu sein!“ Und vielleicht ein Foto mit dem Bundespräsidenten...

„Dagegen ist die Bambi-Verleihung wie ein Kindergeburtstag.“

Rüdiger Martens