

Fr., 19.08.2016

**Vegetarische Küche**

# Rote Beete mit Kaffee



Rüdiger Martens (l.) nahm an einer Fortbildung teil, die von Heiko Antoniewicz geleitet wurde.

**Altenberge -  
Berufsschullehrer Rüdiger Martens bildete sich in den Ferien fort – dabei stand ihm ein Spitzenkoch zur Seite.**

*Von Martin Schildwächter*

Rüdiger Martens, Küchenmeister am Adolph-Kolping-Berufskolleg Münster, konnte auch in den Ferien nicht die Finger vom Kochlöffel lassen. „Wenn man Koch ist, lernt man nie aus“, sagt der Alt-

enberger. Er nutzte die Sommerferien dazu, an einer einwöchigen Fortbildung teilzunehmen – das Thema „Vegetarische Küche“. Auf Einladung der Firma Westlotto „kochte kein geringerer als Heiko Antoniewicz als Gastkoch in Münster“, zeigte sich Rüdiger Martens auch einige Tage nach der Fortbildung noch ganz begeistert. Antoniewicz ist, so Martens, unter anderem ein Kenner der „Molukularen Küche“, die sich mit den biochemischen und physikalisch-chemischen Prozessen bei der Zubereitung von Speisen auseinandersetzt. Und wenn man sich labortechnisch mit den Lebensmitteln beschäftigt, kommen „spannende Gerichte heraus“, hat Martens festgestellt. Ein Beispiel: rote Beete garen und mit einem Schluck Kaffee vermengen – „ein wirklich runder, erdiger Geschmack“, findet der Lehrer am Berufskolleg.

Die Vielzahl der Gerichte, die gekocht wurden, war enorm. Martens: „Es wurden kleine Portionen angerichtet, so dass die Gäste alles probieren konnten.“ Begeistert war Rüdiger Martens von der Zusammenarbeit mit Heiko Antoniewicz. Er war von 1992 bis 2004 selbstständiger Sternekoch mit dem Betrieb „Tafelservice Art Manger“ sowie dem Restaurant „Art Manger das Restaurant“ in Dortmund. Seit 2008 ist Antoniewicz als Geschäftsführer, selbstständiger Berater und Trainer der Antoniewicz GmbH in den Bereichen Molekulare Küche, Catering, Qualitätsmanagement und Produktentwicklung tätig. Folgende Gerichte wurden zubereitet: Gefüllte Kohlrabi (Amaranth, Cashew-Kerne und Sonnenblumencreme).

Cassoulet von weißen Bohnen (Salbei, Birnen und Tomatenstrudel).

Blinikuchen (rote Bete, Schöpfrahm und Schmorkartoffeln).