

Die Stimmung kocht

Küchenparty in der Eifel

Alle Partys enden in der Küche – diese fing dort an. Unsere Kochparty mit Gästen, die sich auf unterschiedlichste Art und Weise dem Kochen verbunden fühlen, war lehrreich, „spaßig“ und entspannt.



Rührig, Rührig, Familie Cohnen macht Mayonnaise

In ihrem liebevoll restaurierten Fachwerk-Hof in Roetgen hieß die Familie Steffens ihre Gäste willkommen. Die Küche war das direkte Ziel, und blieb auch fast den ganzen Abend Mittelpunkt des Geschehens.

„Wir haben das ganze Menü in der Küche stehend gekocht, gegessen und viel gelacht. Alle haben geschnitten, blanchiert, gewaschen, gehackt und geschnetzelt. Es wurde Rohes, Kaltes, Püriertes und Pochiertes probiert, jeder wurde mal auf den Arm genommen, es wurde geraucht, getrunken und geredet.“ So fasst Christof Lang den Abend treffend zusammen. Da lässt sich nicht mehr viel hinzufügen, außer:

Neben der gelungenen Kombination von Menschen und Menüfolge war es auch die Küche selber, die zum Erfolg des Abends beitrug. Zum einen nimmt sie das Grundthema des ganzen Hauses perfekt auf und verbindet moderne, klare Materialien mit bewusst erhaltenem Baubestand, wie Fach- und Mauerwerk.

Zum anderen hat Verena Cohnen für die Familie Steffens eine Küche geplant, die die Ansprüche der Profi-Köchin in Punkto Geräte, Arbeitsfläche und Stauraum perfekt erfüllt. Frau Cohnen stapelt tief: „Letztlich ist es doch nicht die Küche, die den Erfolg des Abends ausmacht. Sicherlich ist eine großzügige, professionelle Küche mit so einer zentralen Koch-Insel perfekt gemacht für viele Leute, die gemeinsam kochen wollen. Aber bei der interessanten Kombination von Menschen und Geschichten hätten wir uns auch in einer Studentenküche amüsiert und trotzdem viele Tipps und Ideen rund ums Kochen und Zubereiten bekommen.“

Dafür, dass wir alle an diesem Abend neue Zubereitungs-ideen, Geschmacks-Offenbarungen oder Tricks für den „letzten Schliff“ mitnehmen konnten, war Christof Lang verantwortlich. Trotz aller professionellen Gerätschaften war sein Motto für diesen Abend: „Wir kochen eigentlich nicht!“ („Toll“, dachten wir uns, „und warum sind wir dann hier?“)

Küche als Profession oder Passion – die Gäste:

Verena und Rainer Cohnen, Inhaber des Aachener Küchenstudios „Körper & Cohnen“ liefern ihren Kunden seit mehr als 10 Jahren individuelle und exklusive Küchenlösungen.



Christof Lang und Sandra Daner verbringen viel (berufliche) Zeit in der Küche und dürften Gourmets aller Couleur weit über Aachens Grenzen hinaus bekannt sein.

Schließlich die Hausherren, die Familie Steffens. Für diese beiden, lange Jahre Inhaber des Hotel-Restaurants „Zum genagelten Stein“ in Roetgen, ist „Gastgeber“ quasi eine Berufsbezeichnung.



Zentral in der Küchenmitte die Herdkombination aus pflegeleichtem Ceran-Kochfeld und Gasherd. Die Gasflamme reagiert direkt und unmittelbar, daher werden Gasherde in Profiküchen immer bevorzugt.

Was er uns jedoch vermitteln wollte war, dass hochwertige Zutaten auch ohne jedes „Weich- oder Warmkochen“ perfekte Mahlzeiten ergeben.

Und so packten wir erst einmal mit an und filetierten Pastinaken (erster Tadel – viel zu dick) für die Lachsroulade, schlugen Mayonnaise für die Soße zum Tartar (zweiter Tadel – viel zu kraftlos) und mischten eine kräftige Currysoße für die fangfrischen Crevetten – diesmal tadellos; wir lernten im Laufe des Abends dazu.

Perfekt geplant waren die kleinen, kurzen Gänge, für uns ab sofort der Geheimtipp jeder Kochparty, so gab es zwischendurch immer wieder ein Tellerchen und ein passendes Schlückchen. Damit blieben Laune und Lust am Anpacken bis zum Hauptgang erhalten. Dieser, ein im Ofen geschmorter Kalbsrücken am Knochen (auch Krone genannt) mit Rosmarinjus und Erbsenpüree, führte uns dann schließlich und endlich, zur Freude der Gastgeberin, an den liebevoll gedeckten Esstisch. Wo wir, nach einem Blick in den überzeugenden Weinkeller, noch manche Flasche beurteilen durften. Nicht nur mit den Blicken, natürlich.

Andrea Böttcher



Modernste Technik von Gaggenau: Ein Dampf-Backofen kombiniert Dampfgaren mit Backen. So wird es richtig saftig. Der untere Backofen mit Backstein sorgt für Steinofen-Qualität wie beim Italiener.

Rezept für Tatar mit Trüffeln

Für 4 Personen

350 Gramm feinstes, sauber pariertes Rinderfilet, sehr fein gehackt, ein bisschen Mayonnaise, etwas Ketschup, Salz, Pfeffer und etwas gehackte Schalotte in einer Schüssel vermengen und in einem Ring dressieren. Mit dünnen Trüffelscheiben umkleben, sie halten auf dem Tatar von selbst, mit etwas Parmesan und grobem Salz belegen.



Die Designerküche wirkt schwebend und auch durch die extrem dünne Arbeitsplatte eher ein exklusives Möbelstück.