

# CHEFS-TABLE

Ein einmaliges Gelage

Zu Gast beim Küchenchef



Chefkoch Daniel mit seiner Mannschaft

## Logbuch 20/14 vom 25. April: The German Chefs-Table auf hoher See



*Während unserer mehrwöchigen Schiffsreise durch den Pazifik von Sydney nach Vancouver hatten wir u.a. ein exquisites Dinner gebucht.*

*In einem Auszug aus meinem Logbuch berichte ich heute von diesem in jeder Beziehung außergewöhnlichen „German Chefs-Table“.*

*Günther*

Seetage haben auf einem Kreuzfahrtschiff immer einen ganz besonderen Reiz, weil man mehr oder weniger zum Nichtstun verurteilt wird. Natürlich gibt es auch an diesen Tagen immer wieder Leute, die vor lauter Langeweile an der Kletterwand am Schiffskamin hoch steigen oder sich auf andere Art und Weise vor dankbarem Publikum präsentieren müssen. Nun, zu solchen sportlichen Aktivitäten ist unser barocker Körperbau ohnehin weniger geeignet und zu dem infantilen Bauchflatscher- Wettbewerb auf dem Pooldeck, den die Amerikaner ganz besonders lieben, zieht uns nun gar nichts hin – weder als Zuschauer und schon gar nicht als Teilnehmer.

Wir schlafen meist länger an solchen Tagen und nehmen kurz vor Mittag ein spätes Frühstück, lesen und dösen etwas in der Sonne. Heute Abend ist sowieso noch der „German Chefs-Table“, ein als exquisites Abendessen im festlichen Ambiente angekündigtes Dinner, zu dem wir uns mit einigen anderen Interessenten eingekauft haben.

Das Ganze beginnt für uns mit einem klassischen Fehlstart. Unser Reiseleiter Rainer hat uns 17.15 Uhr als Zeitpunkt für das Treffen zum Champagner-Empfang in der Colony-Bar genannt. In der festlichen Einladung des Schiffes ist 18.30 Uhr als Dinner-Beginn angegeben. Es hat uns schon gewundert, dass der Sektempfang über eine Stunde dauern soll, aber trotz unserer leisen Zweifel finden wir uns pünktlich um 17.15 Uhr in angemessener Garderobe in der Colony-Bar ein. Außer uns ist kein Mensch da. Macht ja nichts. Ganz entspannt nutzen wir diese Stunde und lassen im Gespräch unsere bisherigen phantastischen Reiseerlebnisse Revue passieren. Gemeinsame Erlebnisse wirken immer verbindend in einer Partnerschaft.

Bis 18.30 Uhr sind alle geladenen Gäste pünktlich in der Bar. Es sind tatsächlich nur 8 Paare aus unserer Gruppe, die sich zu diesem angeblich feudalen Mahl mit unseren beiden Reiseleitern Rainer und Andrej angemeldet haben.

Der Oberkellner erscheint im feschen dunklen Marineanzug, kontrolliert freundlich unsere Einladungen und schenkt den Schampus aus. Schmeckt nicht schlecht die Plörre, aber wir können nicht sagen, ob sie wirklich gut oder schlecht ist, denn wir machen uns beide nichts aus dieser Prickelbrause, von der mir spätestens nach dem zweiten Glas immer nach einem kräftigen Bäuerchen ist, also lieber mal nur ein Glas getrunken, bevor man unangenehm auffällt. Nachgeschenkt wird aber ohnehin nur für die schon zu diesem Zeitpunkt energisch Fordernden.

Schon werden wir an die Festtafel gebeten. Das sieht alles sehr gediegen aus. Holzgetäfelte Wände mit alten, düsteren Bildern, wie in Good Old England, große Fenster auf der Meeresseite und eine große, lange, festlich gedeckte Tafel. Da steht auch ohne Essen schon viel auf dem Tisch!

An jedem Platz sind reichlich Gläser und jede Menge Besteck in einer bestimmten Anordnung perfekt ausgerichtet. Die uns bekannte Benimm-Gräfin Amélie von Montgelas hätte daran ihre helle Freude. Erster Kommentar: "So speist auch die englische Königin jeden Tag. - "Meine Antwort: "Man hört, die Königin sei sparsam und liebt zumindest beim Frühstück Tupperware." Schon ernte ich den ersten bösen Blick von einer etwas überkandidelten Dame, die sich mit einem trägerlosen, rückenfreien „Oh-wie-bin-ich-schön-Kleid“ extravagant in Szene setzt. Hoffentlich hat sie von der kühl eingestellten Klimaanlage morgen kein Reißen in der Schulter.

Der Chefs-Table beginnt sehr steif...



Noch geht es hier sehr steif zu. Alle sitzen brav am amerikanisch-kühl klimatisierten Chefs-Table und lauschen den überschwänglichen Worten des Küchenchefs.

In unserer Reisegruppe ist sie mir bisher eher unangenehm aufgefallen, weil sie grundsätzlich grußlos und mit sichtbar zur Schau getragener Arroganz hochnäsiger über das Schiffsdeck trippelt. Das macht unsympathisch und es mag jetzt ein wenig nonchalant klingen, ist aber nur ein ehrlicher Gedanke von mir, den ich allerdings niemals artikulieren würde, während ich selbst auf Bora Bora diesbezüglich ohnehin ein ganz anderes Erlebnis hatte. Ich stehe dort am Ufer und schaue fasziniert über die wunderbaren Farben des Wassers, als mich von hinten die störende Stimme eines älteren Herren unangenehm und unverschämter ansächselte: „Nehmen Sie mal ihren dicken Bauch aus dem Bild. Ich möchte ein Foto machen!“

Da mir das interessante Gesicht des Herrn auch nicht sonderlich gefiel, habe ich mich ihm, in diesem Fall der Wahrheit entsprechend, angemessen mitgeteilt und ihn gebeten mir aus der Sonne zu gehen. Angesichts meiner Nachdruck verleihenden Statur wollte er bei seinem Abgang dann auch kein Foto mehr machen. Wie sagt das afrikanische Sprichwort: „Sprich stets mit freundlichen Worten und trage immer einen großen Knüppel bei dir.“

Nach dem Betreten des Festsaaes wagt sich zunächst keiner Platz zu nehmen oder wie vor dem Ausflugsbus rücksichtslos um die vermeintlich besten Sitze zu rangeln.

Ach, da schau her! Es gibt sogar Tischkarten mit unseren Namen. Wir werden also platziert. Auch nicht schlecht. Alle sitzen! Fast feierlich erscheint der Chefkoch mit dem Sommelier und zwei Kellnern, wovon Oberkellner Johann sogar leidlich deutsch spricht. Im Hintergrund arbeiten für uns zwei weitere Beiköche. Da haben die Amis für unseren mehr oder weniger zufällig versammelten kleinen Kreis aber wirklich das ganz große Besteck ausgepackt. Respekt!

Die fischige Vorspeise ist ausgezeichnet



Confit of Atlantic-Salmon and poached Lobster Tail, Pea puree, shellfish oil, fresh fennel and baby lettuce salads and snow peas pods

Wir sitzen am Ende des Tisches, uns gegenüber ein Paar aus Augsburg und rechts von mir ein Paar aus Bremerhaven, mit denen wir bisher auf dem Schiff kein Wort gewechselt haben. Das macht ja nichts, denn das Tischgespräch läuft mit allen besser als mit den temperamentlosen Aliens, die mittlerweile seit 14 Tagen mit uns am abendlichen Dinner-Tisch sitzen und die Zähne kaum auseinander kriegen. Wenn man sich noch nicht einmal angeregt über das Wetter unterhalten kann, erstirbt irgendwann jegliche Konversation und darunter leider wir etwas. Selbstkritisch haben wir uns schon die Frage gestellt, ob dieser unglückliche Zustand möglicherweise in unserer Person begründet sein könnte. Wir sind ratlos und wissen es nicht, denn eigentlich sind es eher nette Leute.

Ruhe jetzt! Chefkoch Daniel, den wir schon von der Küchenführung kennen, begrüßt uns mit seinem Team freundlich auf Englisch. Wir verstehen zwar nicht alles, aber unser englisches Sprachverständnis reicht aus, dem Vortrag auch ohne die Übersetzung von Andrej ganz gut folgen können. Zu jedem Gang hören wir nun, was wir auf den Teller bekommen und auch, wie aufwändig es zubereitet wird. Da schwingt schon ein wenig Stolz in der überzeugenden Stimme des Chefkochs mit.

Wir beginnen mit einem Confit of Atlantic-Salmon and poached Lobster Tail, Pea puree, shellfish oil, fresh fennel and baby lettuce salads and snow peas pods, sagen wir etwas Fischiges aus Alaska-Lachs und Hummerschwänzen auf Püree und fein geschnittenem Salat. Dazu kündigt der Sommelier in blumiger Sprache einen Spy Valley, einen Savignon Blanc aus Neuseeland an. Flink wird aufgetragen und eingeschenkt. Tatsächlich, es ist köstlich. Die halbnackerte Dame von schräg gegenüber schnalzt mit der Zunge und tut so, als ob sie etwas vom Essen verstünde. Tun wir ja auch mit unserem einfachen und klaren Urteil: Es schmeckt oder es schmeckt nicht. Mehr als das Essen scheint der Weißwein gefragt. Freundlich prostet man sich zu und trinkt in großen Zügen.



Zwei wirklich leckere Süppchen



Weiter geht es mit einem Soup Duo, Cream of mushrooms, double Duck consommé and toasted Duck confit Brioche Sandwich

Weiter geht es mit einem Soup Duo, Cream of mushrooms, double Duck consommé and toasted Duck confit Brioche Sandwich. Nun, die Suppen werden ohne Löffel in kleinen Espressotassen serviert.

Wir schlürfen sie genüsslich weg. Die Pilzsuppe ist einfach himmlisch, aber die Entenbrühe und das kleine Entenfleisch-Sandwich dazu sind auch nicht zu verachten.

Der Sommelier stellt den Rotwein zu diesem Gang wieder mit phantasievoller Umschreibung vor. Es ist ein Estancia Pinot Noir aus Monterey, für den die großen Ballongläser vorgesehen sind. Mit drei Gläsern ist eine Flasche leer. Das nennt man großzügig eingeschenkt.

Angeregt prosten wir uns zu. Die Gespräche werden lockerer und Schatzirmausi neben mir, hält nicht nur mein Trinktempo mit, sondern überholt mich quasi unauffällig links, weil meine bisher etwas spröde wirkende norddeutsche Nachbarin auch langsam zutraulicher wird und mich in ein Gespräch verwickelt.

Der dritte Gang wird vom Chefkoch vorgestellt. Eine gewisse Undiszipliniertheit stellt sich ein. Mit feinem Gespür entsteht bei dem Chefkoch der untrügliche Eindruck, dass er die feuchtfrohlicher werdenden Tischgespräche des erstmals auf dem Schiff ausgerichteten German Table mit seinen engagierten Ausführungen jetzt eher stört.

Das Gelage beginnt...



Es erwartet uns Seared Diver Scallops on brown butter hollandaise, fried capers and parsley puree  
Da wussten schon nicht mehr alle, was auf dem Teller lag

Es erwartet uns Seared Diver Scallops on brown butter hollandaise, fried capers and parsley puree. Zu den köstlichen, in brauner Butter geschwenkten Muscheln mit frittierten Kapern und Petersilienpüree lässt der Sommelier mit Sake moonstone einen Reiswein aus kleinen Gläsern servieren. Lecker, lecker lecker!

Der hochprozentige Wein schmeckt tatsächlich wie von einem anderen Stern. Meine fröhliche Nachbarin hat den Sake mit mir wie ein Likörchen hinter die Binde gekippt und es ist ihr nach mehr. Es erinnert mich an früher, wenn die Mädels gern einen Schwarzen Kater nahmen, wo man auch auf einem Bein nicht stehen konnte. Sie traut sich aber nicht nachzuordern. Ganz Kavalier übernehme ich das und lasse mir und Schatzimausi auch gleich noch einen einschenken.

Damit ist der Bann endgültig gebrochen. Wir trinken mit dem zweiten Reiswein erst einmal Bruderschaft. Prost Ruth, Prost Günter, Prost Dagmar, Prost Peter. Da wollen sich die Augsburger Horst und Pauline, genannt Bine, nun auch nicht mehr ausschließen. Langsam, aber sicher beginnt ein Gelage. Nach meiner Reiswein-Auftaktbestellung wird von allen nun hemmungslos Wein aller Sorten nachbestellt und die Kellner flitzen mit den Flaschen nur so um den Tisch. Chefkoch und Sommelier schauen etwas irritiert ob der völlig unerwarteten German Ausgelassenheit.

Dagmar geht während der nächsten Erklärungen des Chefkochs mit ihrer neuen Duzfreundin Ruth zur Toilette. Solche intimen Besuche wirken bei Damen immer verbindend und festigend in einer von Sympathie getragenen neuen Freundschaft. Ausgelassen und fröhlich parlierend kommen sie während der blumigen Ansprache des Sommeliers zurück und ernten einen leicht verständnislosen Blick. Der ist aber ohnehin überflüssig, denn es entsteht der nicht ganz falsche Eindruck, dass dem Vortragenden sowieso keiner mehr zuhört.



Slow roasted Veal tenderloin mit artichoke puree, miniature fondant potatoes, baby vegetables with Shiraz and shallot reduction

Ich wundere mich nur, wie Schatzirmausi, die sonst kaum mehr als zwei Gläser Wein trinkt, das alles wegsteckt. Jetzt kommt der Kellner schon unaufgefordert vorbei und schenkt Ruth und mir Reiswein nach. Diese außergewöhnliche Aufmerksamkeit verdient Lob und wir lallen das, soweit es uns noch möglich, anerkennend auf Englisch dahin.

Er hat uns schon verstanden, ein freundliches Lächeln ersetzt jede fehlende Vokabel und ermutigt den Kellner zu einem weiteren Nachschank. Die Stimmung steigt und das alles noch vor dem Hauptgericht.

Der Chefkoch fasst sich zum Slow roasted Veal tenderloin mit artichoke puree, miniature fondant potatoes, baby vegetables with Shiraz and shallot reduction merklich kurz und lässt nach der Minimalbeschreibung des Sommeliers zum Shiraz aus Australien zügig auftragen.

Es schmeckt wieder vorzüglich. "Was essen wir gerade?", fragt Ruth. Ich sage: "Fleisch mit Sauce, Kartoffeln und Gemüse." - "Ach, das gibt es bei uns zuhause doch auch!" Wir diskutieren, welches Fleisch bei uns auf dem Teller liegt. Zunächst werden wir uns bei dem Tier nicht ganz einig, entscheiden uns aber schließlich einstimmig für Kalb.

Der Wein dazu ist gleich wieder süffig und Rainer beginnt Fotos zu machen. Hatten wir uns nicht nach dem ersten Schampus schriftlich bereit erklärt für ein fröhliches Werbefoto in dem neuen Kreuzfahrtkatalog 2015? Das mag jetzt was werden, aber wen stört hier und heute sein blödes Gesicht, wo ein Lallen demnächst förmlich von der Titelseite springen wird? Das werden wenigstens authentische Fotos eines lustigen Kreuzfahrtabends.

Zum Nachtisch fließt der Alkohol



Caramelized Pear over Nougat Montelimar Parfait with Biscotti Syrup and Forrest Berries

Noch ist das Essen nicht beendet. Zum Dessert goutieren wir nach bloßer Ankündigung von Chefkoch Steve und Sommelier Caramelized Pear over Nougat Montelimar Parfait with Biscotti Syrup and Forrest Berries. "Das ist irgendwas mit Waldbeeren", lallt Schatzimausi mir ins Ohr. - "Ja, kann sein, in Montelimar war ich auch schon mal!"

Weitgehend unbeachtet von den kulinarischen Feinheiten, die der Chefkoch jetzt nur noch in Kurzform zu vermitteln sucht, wird der Nachtisch weggeschlemmt. Selbst die vornehme Halbnackerte schaufelt enthemmt von ihrem Tellerchen und prostet mir lächelnd zu, als unsere Blicke sich wohlwollend kreuzen. Geht doch! Das wäre vor zwei Stunden so alles noch nicht passiert!

Chefkoch, Sommelier und Kellner beobachten staunend, wie the Germans hanging loose sind und den zum Nachtisch kredenzten edlen Château St. Michelle aus dem Columbia Valley Washington im Sturztrunk nehmen.

Ein paar wunderbare Trüffelpralinen, jede für sich schon ein kleines Kunstwerk, werden gerne, aber ebenfalls achtlos von uns genommen. Schmeckt oder schmeckt nicht, lautet auch hier unser bemerkenswert einfaches und schnörkelloses Urteil.





Beim Nachtisch werden zum Château St. Michelle aus dem Columbia Valley Washington noch ein paar edle Trüffelpralinen gereicht

Und gerade jetzt, wo das Fest dem German Höhepunkt zustrebt, wird abrupt abgebrochen! Nachdem der ganzen Gruppe der Sinn nach Wiederholung dieses ausgelassenen German Chefs-Table steht, eröffnet, der Chefkoch vorsichtshalber, dass es überhaupt nicht üblich sei, beim Chefs-Table Wein nachzuschicken, sonst würde es das Budget sprengen.

Dieser bemerkenswerten Äußerung entnehme ich, dass es unserer ausgelassenen, trinkfesten Gruppe am heutigen Abend bestens gelungen ist, das Preis-Leistungsverhältnis günstig zu gestalten.

Wir erhalten noch ein bebildertes Kochbuch mit allen Gerichten zum Nachkochen und persönlicher Widmung des Chefkochs. Sehr edel! Dazu gibt es noch eine lange weiße Schürze, die wir doch sofort alle anlegen und Rainer, der Reiseleiter, nutzt natürlich sofort wieder die willkommene Gelegenheit ein paar möglicherweise kompromittierende Fotos zu schießen, was sowieso kaum noch einer mitbekommt oder sogar unbedingt ins Bild drängt.

Ich schaue mal auf das Display. Naja, für ein hochwertiges Layout sind diese Fotos wirklich nicht zu gebrauchen. Das ist beruhigend. Trotzdem, die Teutonengruppe dürstet noch, aber es gibt nichts mehr. Mühsam wird die Gruppe von Oberkellner Johann unter dem enormen Einsatz seiner allerfreundlichsten Deutschkenntnisse aus dem Raum komplimentiert.

"Allerwei lustig samma", bemerkt Horsti aus Augsburg, während seine Bine etwas derangiert in seinem Arm hängt. Wir haben alle einen Heidenspaß. Das haben die Amis mit den überall als äußerst diszipliniert und gelegentlich auch als humorlos geltenden Deutschen wohl noch nie erlebt.



Die Blumenkübel auf jeder Etage des gläsernen Aufzuges wirken nicht nur sehr dekorativ, sondern sind gelegentlich auch äußerst zweckmäßig.

Mit unseren Schürzen fallen wir auf dem Schiff jetzt natürlich auf. So sieht wenigstens jeder, dass die Deutschen angeschickert sind. Mit Ruth und Peter lassen wir uns in einer stillen Ecke nieder und erzählen noch etwas. Wirklich sehr nette Leute, keine Aliens. Das macht Hoffnung für den Rest der Reise, denn wir hatten schon fast daran gezweifelt wenigstens ein paar ganz normale Menschen an Bord anzutreffen.

Schatzimausi hängt ein bisschen durch. Morgen sind wir in Hawaii. Das heißt strenge amerikanische Passkontrolle und früh aufstehen. Ich zeige auf die Uhr, es ist schon nach Mitternacht. Wir verabschieden uns herzlich von Ruth und Peter und gehen zum Aufzug, wo es sonst meist belebt ist. Heute stehen wir um diese Zeit dort wartend allein. Gott sei Dank, Schatzimausi ist schlecht. Das wundert mich nicht.

„Ich glaube, ich muss brechen!“ – Auch das wundert mich nicht. Bevor ich mir weiter Gedanken darüber machen kann, ist der überschüssige Wein schon in dem hilfreich an der Seite stehenden, dekorativen Blumenkübel mit saugfähigen Hydrosteinen entsorgt. Mit der Schürze war das schon eine gute Idee, Schutzkleidung quasi. Keiner hat was gesehen von diesem extremen Notfall. Jetzt aber schnell in den Aufzug und weg hier.

Plumps! In der Kabine direkt aufs Bett! Ich höre nur: "Ich kann nicht mehr."

Das glaube ich gern nach diesem einmaligen, ereignisreichen Abend...

Morgen erreichen wir Hawaii!