



Susanna Kommerau (Mitte) begrüßt den Sänger, Entertainer, Moderator und Musicaldarsteller Ross Antony unter den Gästen im Restaurant. Foto: cvl

Volldampf in der Küche

VOX-Kochdokumentation im Kaffee Worswede

Von Carola von Lübken

Worswede. „Wir haben ein richtiges Zeitproblem“, schallt es aus dem Kühlraum, in dem Jens Kommerau, Inhaber des Restaurant „Kaffee Worswede“, vor wenigen Sekunden verschwunden ist. „Wo sind die Schalotten?“, ertönt es kurz darauf. Leichte Nervosität macht sich breit in der kleinen Restaurantküche, die für einige Tage zum Drehort der Koch-Dokumentationsendung „Unter Volldampf“ des Fernsehsenders VOX geworden ist.

Fünf Hobbyköche stehen neben Jens Kommerau vor dampfenden Pfannen und Töpfen, hantieren mit Schüsseln, Messern und Lebensmitteln, um ein Vier-Gänge-Menü, zu dem Leberwürstlirmchen, Auberginen-Lachstorte, Lamm-

rücken im Thymianbrotmantel und Griesschmarrn gehören, zuzubereiten. Verfolgt werden sie dabei von Mikrofonen und Kameras der VOX-Fernsehcrew.

Die Köche schwitzen am Herd, die Kameraleute unter einem Gewicht von zwölf Kilogramm Technik, die sie auf der Schulter tragen, ebenfalls im Kochdampf. „Das ist ein Sauna-Job“, sagt Regisseur Andreas Weldtrup, der zum neunköpfigen Fernsehteam gehört, das seit einem Jahr die Sendung „Unter Volldampf“, die wochentags ab 19.50 Uhr ausgestrahlt wird, realisiert. Das Kaffee Worswede ist das 43. Restaurant, in dem für eine Woche Station gemacht wird und in dem die fünf Freizeitköche unter Anleitung von Küchenchef Kommerau ihr Bestes geben, um die Restaurantgäste für ihre kulinarischen

Kreationen zu begeistern.

100 Besucher in der Summe, davon jeweils 20 pro Abend, kommen in den Genuss der Menüs und werden in die Verantwortung genommen, über ein Punktesystem die einzelnen Gänge zu bewerten. So lassen sich Koch-Tagesieger und letztendlich der Wochenstieger ermitteln, der als Bezeichnung 3000 Euro Preisgeld mit nach Hause nehmen darf.

Während Jens Kommerau das Gesamtgeschehen in seiner Küche im Blick behalten und benötigte Unterstützung geben muss, dürfen sich die Kandidaten auf ihren jeweiligen Gang oder auf die Aufgabe des Servierens in der Restaurantkonzentrieren. An jedem der insgesamt fünf Tage werden die Aufgabenbereiche Vorspeise, Zwischengang, Hauptgericht,

Dessert und Service gewechselt. Während in der Küche noch mit dem Zeitproblem gekämpft wird und die Suche nach den Schalotten noch nicht beendet ist, empfängt Susanna Kommerau bereits die ersten Gäste mit einem Glas Sekt. Unter ihnen ist an diesem Abend auch Ross Antony. Der gebürtige Engländer ist nicht nur vielen als ehemaliges Mitglied der Band „Bro’sis“, als Darsteller im Bremer Musical „Hair“ oder als Dschungelkönig der RTL-Sendung „Ich bin ein Star - holt mich hier raus“ bekannt, sondern auch als diesjähriger Gewinner der VOX-Kochdoku „Das perfekte Promi-Dinner“. Die Sendung, in der „Unter Volldampf“ im Kommeraus Küche gekocht wurde, wird an fünf aufeinanderfolgenden Tagen ab 4. August gezeigt.