

Leere Teller, so weit das Auge reicht

„Die Hofköche“ überraschen ihre Gäste immer wieder / Schlachthof als Gourmet-Tempel

WIESBADEN Swingende Klänge statt hämmernder Beats, dezente Beleuchtung und leere Teller: Wenn 120 Gäste dem Vier-Gang-Überraschungsmenü der „Hofköche“ frönen, mausert sich die große Veranstaltungshalle des Schlachthofs zum Gourmet-Tempel. Der nächste Termin ist der 11. März

Von
Christina Oxfort

Der mit 21 Euro sicherlich sehr preiswerte Essens-Genuss, der in Anlehnung an die einstige Disco im Schlachthof unter dem Namen „Milde Sorte“ firmiert, hat seit sechs Jahren seine Fans. Neue und solche, die immer mal wieder kommen und an Biertischen und auf gepolsterten Bänken Platz nehmen. Einmal im Monat genießen sie die kulinarischen Köstlichkeiten, die das von Marc Stöver und Christoph Holderrieth geführte Catering-Unternehmen „Die Hofköche“ üblicherweise bei Veranstaltungen wie etwa dem Neujahrsempfang der IHK, bei Events und privaten Feiern offeriert.

Die Devise lautet: Maximaler Genuss bei Verzicht auf teure und exotische Zutaten, stattdessen werden lokale Produkte ideenreich und experimentierfreudig in Szene gesetzt. Es ist nicht zu übersehen, dass die



Auf jedes Detail kommt es an – Marc Stöver von den „Hofköchen“ beim Finish am Teller für die Gäste im Schlachthof.
Foto: wita / Müller

Spinat-Lammfleischtasche mit gelbem Krautsalat, die das 65. Überraschungsmenü eröffnet, ankommt. Leere Teller, so weit das Auge reicht. Christoph Holderrieth schätzt diesen Anblick ebenso wie den persönlichen Kontakt zum Gast, der für den 41-jährigen Caterer ein eher seltenes Vergnügen ist. Fünf Mitarbeiter in der Küche, sechs im Service, zwei an der

Bar – für das Wohlbefinden der jungen wie älteren Gäste wird unaufdringlich und effizient gesorgt.

Den Studenten am Tisch mundet das Essen, das sie sich – „wenn’s die Kohle erlaubt“ – gerne noch einmal leisten wollen. Die Apfel-Zwiebel-Currysuppe mit Käseballchen hat es ihnen angetan, das knusprige Baguette wird glücklicher-

weise immer wieder neu geliefert. Zum Herunterspülen bieten sich Rheingauer Riesling aus dem Weingut Ress an, Rotwein, Bier oder Softdrinks – alles zu Preisen, die einem nicht auf den Magen schlagen. Das gilt auch für das Aperitif-Angebot, den „Rheingauer Leichtsinn mit Holunderblüten“, der sich mit 2,80 Euro fürs

0,1-Liter
cken mit
Schwe
und Zit
senpüre
bildet de
nende v
Dinners
Schokol
wersauc
kann. K
Die Sa
jenem k
guette
„nichtet“
der Te
muss. L
in dem
tern Hö
Saal vor
re gepr
Anreise
Arbeiter
Schotte
das Be
tungsra
cken Pla
fello so
hen hat.
Paare,
eventue
ihres Ho
gen woll
an dem
frieden
ihr Ge
schnell
schungs
ist am
spreche
Sprache
■ www.