

„Heidelberg kocht (für das Theater)“

Auch Franziska van Almsick und Janine Würzner schwingen den Kochlöffel für die Kultur

Von Ingrid Thoms-Hoffmann

Wenn Kultur und Küche sich aufs Trefflichste verbinden, dann gibt es zumindest drei lachende Dritte: Das Stadttheater, die Gäste und diejenigen Hobbyköche, für die ein Kochbuch kein Werk mit sieben Siegeln ist. Im Klartext: Am Mittwoch, 28. März, startet eine Reihe, die sich „Heidelberg kocht (für das Theater)“ nennt. In sieben Restaurants der unterschiedlichsten Kategorie kochen mit dem jeweiligen Küchenchef zwei Heidelberger Persönlichkeiten ein Drei-Gänge-Menü. Und die mehr oder weniger prominenten „Profiköche für einen Abend“ werden ihr Lieblingsgericht den Gästen vorstellen. Das Ganze wird in Wort und Bild festgehalten und die Schlemmer werden so Teil eines Kochbuchs, das aus dieser Veranstaltungsreihe entstehen wird. Die Rezepte sind selbstverständlich zum Nachkochen geeignet. Die Weine zu den meisten Menüs sucht Jörg Clauer aus und



stellt sie auch vor, aber auch Thomas Seeger wird mit seinen Produkten dabei sein). Der Profit für die Kultur: Ein Teil der Einnahmen aus Essen, Trinken und Kochbuch geht an das Bürgerkomitee zur Rettung des Heidelberger Theaters.

Bei Schloßgastronom Wolf Schönmehl präsentierten Frank Zumbach und Christian Riedlinger ihre Idee und es ist nicht ausgeschlossen, dass bei Erfolg in anderen Gaststätten weitergekocht wird. Das Interesse seitens der Gastronomie ist jedenfalls da.

Die kulinarischen Stationen:

> **Mittwoch, 28. März: Weißer Bock:** Jürgen Merz kocht mit Adriana Nuneva (Senior Vice President Global Marketing Heidelberger Druckmaschinen AG) und Joachim Gerner (Kulturbürgermeister). Reservierung unter 06221/ 90 000

> **Mittwoch, 4. April: Ristorante POP:** Drazen Postek kocht mit Franziska van Almsick (ehem. Weltklasse-Schwimmerin) und einem Überraschungsgast. Reservierung unter 06221/ 25559.

> **Mittwoch, 11. April: Schwarz. Das Restaurant:** Manfred Schwarz kocht mit Vera Cornelius (neue HKT-Chefin) und Pe-

ter Spuhler (Theaterintendant) Reservierung unter 06221/ 75 70 30

> **Mittwoch, 18. April: Ristorante Enoteca Cesarino:** Cesare Percoco kocht mit Janine Würzner (Ehefrau des Heidelberger OB) und Ulrich Zeitel (Geschäftsführer Forum Institut für Management GmbH) Reservierung unter 06221/43 44 41

> **Dienstag, 24. April: Schlossweinstube Schönmehl:** Wolf Schönmehl kocht mit Jost Dörken (General Manager SAS Deutschland GmbH) und Andreas Dulger (Vorsitzender der Geschäftsleitung ProMinent Dosiertechnik GmbH). Reservierung unter 06221/ 97970

> **Mittwoch, 2. Mai: Bodega Don Jamon:** Cornelia Thöne kocht mit Ingrid Thoms-Hoffmann (Leiterin Stadtreaktion Rhein-Neckar-Zeitung) und Rainer Kern (Festivalleiter Enjoy Jazz, Künstlerischer Leiter Stadtjubiläum Mannheim). Reservierung unter 06221/ 37 43 12.

> **Mittwoch, 9. Mai: Vinothek und Restaurant Goldener Anker:** Micha Rack kocht mit Derek Cofie-Nunoo (Stadtrat) und Martin Stieber (Heidelberger Hip-Hop-Legende, Unternehmer). Reservierung unter 06221/ 26903 (Wein Atrium).



Franziska van Almsick kann nicht nur genießen, sondern auch kochen. Im POP stellt sie es am 4. April unter Beweis. Foto: vaf