



Klaus Kowalke, Marcel Wendler, Mathis Stendike,  
Klaus Süß, Heike Zieschank



## Kommando Kochen

# Kulturmix im Lax

Seit dem 1. Oktober ist Marcel Wendler der neue Betreiber und Küchenchef im Lax in der Horst-Menzel-Straße 17. Aus diesem Anlass lud er sich drei Gäste ein und kochte mit ihnen.

Die drei Gäste sind in Sachen Kultur auf ganz verschiedenen Wegen unterwegs und wie Marcel Wendler auf dem Kaßberg ansässig: Der Maler und Grafiker Klaus Süß, der Buchhändler Klaus Kowalke (Lessing und Kompanie) und der zwischen Klassik und Jazz aktive Musiker Mathis Stendike (u.a. Erzgebirgische Philharmonie). Außerdem war die Köchin und rechte Hand des neuen Chefs, Heike Zieschank, mit von der Partie.

Der Gastgeber schlug vor, folgendes Menü gemeinsam in Angriff zu nehmen: Lax-Rösti (hausgemachte Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Crème fraîche), eine Spätzlepfanne mit Käsesahnesoße und Röstzwiebeln sowie als krönendes I-Tüpfelchen geröstete Mandelschokoladentropfen. Für Klaus Süß hieß das, zunächst Kartoffeln zu schälen und dann zu reiben. Mathis Stendike durfte Spätzleiteig aus Eiern, Mehl, Wasser und Salz be-

reiten und diesen dann mit Hilfe einer Spätzlereibe und kochendem Wasser in Form bringen. Klaus Kowalke machte sich gemeinsam mit Heike Zieschank an die Schokoladentropfen und musste erst einmal Mandelstifte anrösten und Kuvertüre erhitzen. Trotz großer Fingerfertigkeit - denn er kennt das von zu Hause - beim Bearbeiten der Kartoffeln warf Maler Süß bedauernd ein: "Ich hab mir wahrscheinlich das Langweiligste ausgesucht. Die anderen dürfen Spätzle und Schokopralinen machen." Indes vermischte der Buchhändler die Mandelstifte mit warmer Kuvertüre und gehackten Cranberries. Die Köchin zeigte ihm, wie daraus mit etwas Geschick und der Maßgabe "Es müssen keine Kunstwerke werden" ansehnliche Portionchen auf Backpapier zu zaubern sind, wo diese dann in Ruhe und an der Luft ihre gewünschte Konsistenz bekamen. Musiker Stendike, der das bunte Treiben in der Lax-Küche mit einem kleinen Alphornständchen eröffnet hatte (zu Hause bei ihm ist das schon zur Tradition geworden), begann, die

abgetropften Spätzle goldbraun anzubraten, ehe sie mit reichlich hochprozentiger Sahne abgelöscht und mit ebenso reichlich Gouda verfeinert wurden. Klaus Süß bereitete unter Zugabe von Salz, Pfeffer und Muskatnuss den Röstiteig und Küchenchef Marcel Wendler vollbrachte dabei in der kleinen Küche eine logistische Meisterleistung, indem er seinen Gästen jede Menge Rat und Hilfe angedeihen ließ. So zum Beispiel den Röstis, bis sie goldbraun wurden und anschließend noch ein paar Minuten im Grill ziehen mussten. Der Maler und Grafiker durfte derweil den Räucherlachs in dünne Scheibchen schneiden und den Teller mit Röstli, besagtem Fisch und einem Klecks Crème fraîche sowie etwas Kresse anrichten. Der Multiinstrumentalist hatte indes Gemüsezwiebeln in Scheiben verwandelt und diese in einer Pfanne angeschwitzt, als der Gastgeber zur Köchin rief: "Bitte ein Gläsle Weißwein für alle zum Kosten und zum Ablöschen der Röstzwiebeln. Das löst die Röststoffe in der Pfanne und gibt Geschmack und Farbe." Und lächelnd fügte er hinzu: "Solche Gerichte, wie wir sie heute in einer guten Stunde gemacht haben, muss ein Profikoch in etwa zehn Minuten hinbekommen."

Nun bekamen die Helfer noch eine kleine Lektion, wie man mit getrockneten essbaren Blüten, ein paar Stengeln Schnittlauch und Kresse sowie einer ansprechenden Anordnung, den Speisen Pepp verleihen kann, ehe die vier Herren und eine Dame zu Tat schritten und ihre Werke probierten. Vorher aber blies Mathis Stendike, ganz seiner Tradition folgend, noch ein Ständchen auf dem Alphorn. Nachdem die Teller blitzblank abgeräumt und die Gäste begeistert davon waren, was sie da mit Hilfe des Gastgebers und seiner Köchin zubereitet hatten, und ehe sich eine gewisse Zufriedenheit nach erfolgreich beendetem Tagwerk breit machte, man noch etwas plauschte, servierte Heike Zieschank die Mandelschokoladentropfen in einem hübschen Spanholzdöschen zum Mitnehmen.

[www.lax-kassberg.de](http://www.lax-kassberg.de)

WORT UND BILD: KARSTEN SPEHR

