

## ARCHIV

MEDIUM: Recklinghäuser Zeitung

DATUM: 06.08.2011

THEMA: Zu Gast in Recklinghausen

REDAKTION: lokal



Treffen in der Pause: die Fachfrau von „Murphy's“ Cocktail-Bar, Rebecca Teubner, und Cousine Josefina.



Der „Herr der Hummer“: Roland Kleinsorge, Küchenchef des „Ratskellers“, und sein Team servieren hundert Hummer an einem Abend. —FOTOS: KLEINE (6)

# Der Spion, der die „Ochsenfetzen“ liebt

Gourmet-Festival „Zu Gast in RE“ ist wieder ein beliebter Treffpunkt / Tausende schlemmen sich durch

VON ULRIKE GEBUREK

**RECKLINGHAUSEN.** Er kommt als Spion. Josef Kwiatkowski lächelt schelmisch. Der 62-Jährige liebt das Gourmet-Festival „Zu Gast in RE“. Er guckt dort nämlich besonders gerne in die Töpfe. Und natürlich ist er auch zum Schlemmen da. So wie Tausende an diesem Wochenende auf dem Rathausplatz.

„Ich koche gerne“, verrät Kwiatkowski und streicht sich genüsslich über den stattlichen Bauch. Drei Runden gibt sich der „007“ aus Oer-Erkenschwick. Erst dann will er sich entscheiden. Sein „Mundraub“ des vergangenen Besuchs: „Die Ochsenfetzen“, so eine Art Geschnetzeltes.“ Sagt er, schaut sich verstohlen um, schleicht sich unauffällig an.

Zum Beispiel bei „Boente“. Dort steht Küchenchef Robert Hahulla am „Zauberkessele“

oder besser an der Riesenpfanne. 120 Kilo Kartoffeln „verwurstet“ sein Team jeden Abend. Rund 600 Portionen Reibeplätzchen gehen über den Tisch. „Das ist schon mächtig anstrengend“, berichtet er und greift zum Teig.

„Die Ente ist schon mal sehr gut“

Einige Meter weiter sitzen Dietmar und Marion Rose. Jedes Jahr trifft sich das Ehepaar bei „Zu Gast“ mit Freunden. „Ich probiere hier alles durch“, erzählt der 56-Jährige, „die Ente ist schon mal sehr gut.“ Seine Frau schwört da eher auf die Hähnchenfiletstreifen. Und pappsatt ist sie geworden. Da geht kein Kirschtörtchen mehr rein, noch nicht mal Oma Subergs Blaubeerpfannkuchen.

Vorbei am Westfälischen Panhas, an den Knusperkeulchen und Piri-Piri-Hähnchen. Da brutzelt der Rollbraten



Dietmar und Marion Rose



Josef Kwiatkowski



Anett Hatebur



Michael Apel

vom Spanferkel, dort kocht die Ochsenbrust. Und mittendrin: die Hateburs aus Haltern. Sind sie doch extra wegen der Austern gekommen. Aber nun müssen sie in die (Ofen-)Röhre gucken. „Dabei sind sie hier vorne auf dem Prospekt abgebildet“, sagt Anett Hatebur und hebt das Beweisstück hoch. Satt sind sie trotzdem geworden. Und Sonntag kommen sie wieder.

Ständig vor Ort ist dagegen Rebecca Teubner von „Murphy's“. „Es ist immer wieder schön“, schwärmt sie, „die Leute sind gut drauf, die Stimmung ist super.“ Gerade macht sie eine Pause vom Cocktail-Stand und leistet ihrer kleinen Cousine Josefina Gesellschaft. Die verputzt derweil ein Hähnchen.

„Positiven Stress“ hat auch Michael Apel. Der 24-Jährige

steht zum ersten Mal für „Suberg's“ am Wok und hat die Hähnchenfiletstreifen in der Mache. „Wenn man sich vorher geistig und körperlich drauf einstellt, klappt das schon“, weiß der Koch und grinst.

Auch für Roland Kleinsorge, Küchenchef des „Ratskellers“, ist es eine Premiere. Mit Schwung wendet er die Pfifferlinge in der Pfanne. 100

Hummer serviert er an einem Abend. „Die sind angeknackt, also kommt jeder leicht ans Fleisch ran“, verrät er.

Übrigens auch „007“. Der hat seinen Rundgang mittlerweile beendet und vermutlich manches Geheimrezept ausspioniert.

**INFO** „Zu Gast in RE“, heute und Sonntag noch auf dem Rathausplatz ab 11 Uhr.