



Moses Mrohs tollkühne
Küchenbrigade



Fotos: Moses Entertainment, Ilmor, Hard Rock Cafe, Berentzen-Gruppe AG

François Vatel war im 17. Jahrhundert der Küchenmeister des Prinzen von Condé auf Schloss Chantilly und der Pionier des höfischen Eventcaterings. Er schichtete Gänseleber und Kuchen zu Türmen und ballerte dazu im Schwarzpulvernebel seine Feuerwerkskörper ab. Bürgerlicher wurde es im 20. Jahrhundert durch den »Partyservice«. Man servierte mayonnaisehaltige Schinkenröllchen, zierliche Gewürzgurken auf Leberwurst-Kanapees und die damals unvermeidlichen Silberzwiebeln. Dazu ertrank man sich die geträumte Weltläufigkeit durch die namentlichen »Lufthansa Cocktails«. So war das in den Adenauer-Fünfzigern und in den Erhard-Sechzigern. In den Siebzigern erfand man dann die Erlebnisastronomie.

Das große Fressen



Geträumte Weltläufigkeit
mit dem Lufthansa Cocktail



Antibourgeoise Antipode in den egalitären auswingenden Siebzigern in London war das Hard Rock Cafe, in dem man die ersten Erlebnishamburger bestellen konnte. Die langmahnigen Amerikaner Isaac Tigrett and Peter Morton kaperten die ehemalige Londoner Rolls-Royce-Vertretung, bevor sie 1982 im Yuppieboom zum äußerst erfolg-

reichen kapitalistischen Geschäftsmodell wurden und sich 195-mal auf dieser Welt als mittlerweile doch recht seelenloses Geschäftsmodell vermehrten: Dem Devotionalienmarkt für Musikalien entzog man rund 70.000 Objekte für die Deko. Die erste Memorable war noch eine Gabe von Gitarren Gott Eric Clapton, der im Original-HRC damals seinen Stammsitz hatte. In den Siebzigern war das Hard Rock Café ein Statement für ein anderes Leben. Die Burger sollten nie mehr so gut schmecken wie unmittelbar in den ersten Jahren an der Park Lane: Rock 'n' Roll sold its soul to a businessplan! Das Hard Rock Café gehört inzwischen im Kasinogeschäft erfolgreichen Seminolen. Man kann aber auch ganz andere, beseeltere Erfolgsgeschichten erzählen.

EIN EHRliches MUH VON DER KUH

Raffiniert und trotzdem bodenständig und aufrichtig ist die Küche der Sarah Wiener. Die Frau ist dabei durchaus auch eine umtriebige und erfolgreiche Unternehmerin, hat aber weder vergessen noch aufgehört, für eine bessere Essenswelt zu kämpfen. Eine Stiftung erlaubt sozial benachteiligten Stadtkindern Ausflüge zu Bauernhöfen, Kochkurse an Schulen und spannende Workshops zum Pausenbrot. Neben eigenen Restaurants gehört ein inzwischen bekanntes Cateringunternehmen, das am Anfang der kleinen erfolgreichen Verwertungskette stand, zum überschaubaren Wiener-Imperium. Das betreibt in der Tucholskystraße inzwischen auch eine der besten Manufakturen Berlins: Man backt dort knusprige Brote oder handwerkliche Kaisersemmel, Butterstangerl, Zaunerkipferl und Topfengolatsche im Holzofen. Mit dieser gelebten Philosophie des Aufrichtigseins ist Sarah Wiener bei den exklusivsten Events cateringfähig geworden. Gleichzeitig wurde sie eine intelligente Gesprächspartnerin für Talkshows und eine Zutaten-und-Speise-Pionierin für ARTE. Sie findet für die Zuschauer den perfekten Curry in Indien, das schmackhafteste Meersalz an der englischen Küste oder die sonnenverwöhnteste Tomate am Vesuv. Die Gänsestopfleber hat sie



Sarah Wiener im Kreis ihres Teams



Nicht nur für fleisch-fressende Pflanzen



MOVE 'EM ON (HEAD EM' UP!)

Wenn man die tätowierten Jungs der Kochbox Berlin bei der Arbeit sieht, möchte man gleich in „Rawhide“ einstimmen. Da liegt der Geruch des Brennstempels noch in der Luft. Und das Bullern einer Harley Davidson verklingt am Horizont. »Kartoffel, Kartoffel, Kartoffel« röhrt es aus dem Fischschwanz-auspuff. Hier gibt es Feinkost für fleischfressende Pflanzen. Aber auch hier arbeiten die Köche gerne mit Produkten aus regionalen und biologisch wertvollen Anbau- und Zuchtgebieten. Die Firma läuft unter dem Label »Culinary Rebellion« und catert bundesweit. Die Jungs sind aber auch fürs Showkochen mit Publikum zu haben. Da bearbeitet die Tätowiernadel dann auch mal das Schnitzel oder Steak. So können alle mal ihr erstes Tattoo stechen, ohne dass das Opfer gleich lebenslang seine Haut zu Markte tragen muss. Heiko Schulz und Dirk Müller können aber auch scharf und/oder süß. Und wer denkt, hier würde nur dem Beef nachgejagt, irrt. Die »Culinary Rebellion« geht sogar vegan.

nach einer solchen Expedition ins Kulinarische von ihren Speisekarten für immer verbannt. Selbstbewusst ist sie, stolz auf die eigene Leistung, weiß aber auch um das Glück, das man/frau für einen solchen Erfolg braucht. Die Flure der Sozialhilfe kennt sie aus eigener Anschauung. Das hält bescheiden und die Dinge im Fokus, um die es letztendlich geht.

DAS LACHEN DER HAUBENKÖCHE

Moses Mrohs ist ein Tausendsassa und ein exzellenter Kochdarsteller. So mit Haube und Plutze unter dem Wams, so dass einem schon beim Zuschauen richtig lecker wird. Die Plutze ist aus Schaumstoff und nur umgeschallt. Der Schnurrbart mit Mastix angeklebt. Den Kochberuf hat er aber tatsächlich von der Pike auf gelernt. Mit Eckhard Witzigmann und Otto Koch tourte er bei den ersten Robinson-Club-Gourmetwochen. Wenn er als haubenbewehrter General das Kommando führt oder das Dinner-Event-Getrommel und Auftischen dirigiert sowie synchronisiert, verdrückt man nicht nur gleich anschließend Vorspeise oder Hauptgang, sondern leicht auch ein Tränlein vor Lachen. Er startete mit Moses Entertainment schon 1988. Der ehemalige Entrepreneur gehört mittlerweile zu den Urgesteinen der Rhein-Main-Szene. Moses Mrohs geht ein biolesches »Mmmmmh« über die Lippen, wenn er an die Pionierjahre in der Bankenmetropole zurückdenkt. Er kann aber nicht nur komisch und Küche, sondern auch ganz geschmackvolle Event-Ausstattungen. So ist ein Tausendsassa eben.



SEMMELN FÜR DEN KAISER

1823 ist das Jahr der Gründung der Stadtbäckerei Kofler in Bad Homburg. Man war stolzer Hofbäcker des deutschen Kaisers! Eine Familientradition, auf die sich Klaus Peter Kofler gerne beruft, um dann ganz schnell die Blicke auf die Gegenwart und die Zukunft zu lenken. 1991 gründete er in Frankfurt seinen Premium-Catering-service Kofler & Kompanie GmbH, der längst nicht mehr nur bundesweit innovativ agiert, sondern zuletzt auch bei der Fußball-WM in Brasilien für den guten Beigeschmack zum Titelgewinn sorgte. Dabei ist man sonst eher kunststafin und der Kultur sehr nahe. Begonnen hatte das in der Schirm. 2012 erkochte der Chefkoch Matthias Schmidt in der Villa Merton bereits seinen zweiten Michelin-Stern für das Unternehmen. Der Hauptsitz eben dieses Unternehmens ist 2006 vom Main an die Spree gezogen. Von der Isar aus unterstützt Oliver Wendel als Geschäftsführer den kreativen Alltag. Er ist nicht nur der Gastautor der Rubrik Services in dieser showcases-Ausgabe, sondern der Nussknacker für besonders kreative Aufgaben, bei denen er gerne das Unmögliche möglich macht und Lösungen findet, bei denen andere längst abgewunken hätten. Er ist ein Ideenverstehrer.

IN EINER KLEINEN KONDITOREI

Mit der Patisserie der Japanerin Azko Iimori wird es zum unausweichlichen Ende unseres mehrgängigen »Catering-Menüs« auch endlich süß und interkontinental. In ihrem Frankfurter Café kann man mit sündigsten Petit Fours in allen Spektralfarben zum Kaffee oder Tee abheben oder die Koch-Back- und Lebenskünstlerin Azko Iimori auch anfordern, um die traumhafteste Wunschtorte unter ihren kundigen künstlerischen Händen heranwachsen zu lassen. Backworkshops als Events sind auch möglich. Frau Iimori mag den Mix aus französischer und japanischer Patisserie. Die klassischen Törtchen haben fernöstliche Aromen wie das Grüntee-Törtchen oder der Chiffon Cake mit grünem Tee. Birnentörtchen und eine Crème brûlée belegen das ebenfalls vorhandene Patisserie-Standbein in Paris. Aber sie kann nicht nur Süßes. Sie betreibt auch noch ein Deli, ein Restaurant und eine Sushibar.

Fotos: Sarah Wiener GmbH, Kochbox, Kofler & Kompanie GmbH, Sajanpancakes.com

Kofler & Kompanie:
Die Ideenverstehrer



Nathan Shields:
Pancakemalerei nicht
nur für Bösewichte

LECKER SACHEN MACHEN IM WESTEN!

Unsere letzte Entdeckung eines des äußerst erfinderischen Caterings kommt dagegen von weit her aus der Welt des Sonnenuntergangs. Der Pfannkuchenmann Nathan Shields lebt normalerweise im Washington State. Der ehemalige Mathelehrer ist ein professioneller Illustrator. Zeitweise hat es ihn mit der Familie auf die größte der pazifischen Mariananinsel verschlagen. Auf Saipan zaubert er für seine Kinder Gryphon und Alice Bilder von exotischen See-Lebewesen, Nacktschnecken oder der amerikanischen Präsidentengeschichte in der Pfanne. Bryan Cranston hat er zu dessen Freude auch schon perfekt in Teig porträtiert. Nathan Shields macht aus dem richtigen Rezept für das perfekte Pfannkuchenbild kein Geheimnis. Das geben wir gerne in unserem memo-media-Blog an unsere Leser weiter.

🇬🇧 Back in the 17th century, François Vatel was one of the pioneers of sumptuous event catering at the Château de Chantilly. Two centuries later, in Swinging London, the inventors of the Hard Rock Cafe established an example for successful themed restaurant business. At that time, Germany still thought stuffed ham rolls dripping with mayonnaise and small gherkins on liverwurst canapés were chic. That has all dramatically changed. Sarah Wiener is providing sophisticated down-home catering with honest ingredients; Moses Mrohs runs an exceptional kitchen and the tattooed chefs at the kochbox.com will not only help along carnivorous plants but vegans just as well. And Oliver Wendel with Kofler is a genius when it comes to understanding ideas and transforming these into deliciously looking and tasting edibles. In Frankfurt, the Japanese patissier Azko Iimori creates unique sweet temptations while the former math teacher and illustrator Nathan Shields at the Pacific uses pancake dough to paint his pictures into hot pans. Really astonishing!

INFO

Alle Kontaktdaten finden Sie auf www.memo-media.de

Das Pfannkuchenrezept finden Sie auf
www.memo-media.de/blog

