



2 | 2022
April - Mai

Entdecken und erleben | Das Genießer-Magazin

4 190726 904600

vielpfalz.de | 4,60 Euro

Pfälzer Boden

Wo Zukunft wurzelt

PFÄLZER GÄRTEN
Mit Experten-Tipps
zum naturnahen Gärtnern

PFÄLZER KÖCHE
Mit kreativer Konzepten
zu neuen Gastro-Ideen

PFÄLZER TOUREN
Mit Bus und Bahn
entspannt unterwegs



die Kunden bebildertes Heftchen Schritten nach und uns viele Gedanken aufwand wert. Es bringt und zu stecken!", sagt Fer-

KOCHEN LASSEN
n auch „Verum. Die Köche für Corona umsetzen. Für viele Gäste aktiv, während der Pandemie in zu gehen, sondern sich im Familienkreis in den eigenen vier Wänden lassen. Auch wenn Laien sich dasellen können, sei das Niveau ihrer Küche Bezug auf die Ästhetik als auch auf die „1:1 auch bei Gästen zu Hause umzusetzen“, Kretz. Natürlich sei ein Umdenken erforderlich, aber durch vorab geschickte Fotos oder auch kurze Besichtigung der Küche im Vorfeld gege es ihnen gut, sich auf einen anderen Herd oder einzustellen. Und zudem könne und müsse einiges vorbereitet werden: „Eine Consommé vom Ochsen schwanz haben wir zum Beispiel fertig dabei, denn die hat sieben Tage Kochzeit“, erklärt er. Damit die Gäste sich im eigenen Esszimmer mal entspannt zurücklehnen können, bringen die beiden Geschirr, Besteck und Menükarten mit und decken den Tisch professionell ein. Wer möchte, kann zudem eine Weinbegleitung bekommen.

„KARSTEN'S ESSZIMMER“

An ganz unterschiedlichen Orten übt auch Karsten Bessai seine Arbeit aus. Der Koch, Berater und Referent für Bioverbände sowie weitere öffentliche Einrichtungen ist nicht nur als Showkoch und Caterer auf Messen unterwegs, sondern verwirklicht in „Karsten's Esszimmer“ auch seine Ideale. Denn hier kocht er einerseits für die Teilnehmer der im Burghof Stauf (bei Eisenberg, Donnersbergkreis) angebotenen Seminare und richtet andererseits unter dem

Namen „Open Burghof“ Veranstaltungen zu unterschiedlichen kulinarischen Themen aus, die allerdings alle etwas gemeinsam haben: regionale Lebensmittel, die raffiniert, aber nie abgehoben in einer offenen Küche zubereitet werden. Dabei wolle er sich „immer neu erfinden“. Diese Kreativität zeigt sich unter anderem darin, dass er Methoden aus der internationalen Küche mit regionalen Lebensmitteln verbinde. Er sei sozusagen „mit den Füßen in der Pfalz und mit dem Kopf in der Welt zu Hause“. Die Ochsenbrust hat er beispielsweise schon mit Rhabarberchutney anstatt mit Meerrettich serviert; hier finden sich Anklänge an die Leichtigkeit und fruchtigen Elemente der asiatischen Küche.

DAS LEBEN SPIELT SICH IN DER KÜCHE AB

Und auch wenn die Gäste alle Zutaten eines Gerichts kennen, ist es doch die Kombination, die überrascht, wie bei bissfesten Schwarzwurzeln mit Orange, Ap-

felessig und Nüssen oder Wirsing, der durch die Verwendung von Zwetschgenkernöl eine marzipanige Note erhält. Bessai möchte Menüs anbieten, die „schnörkellos gut sind“ und die „mit einfachen Lebensmitteln den Gästen ein Geschmackserlebnis verschaffen“. Die Verbundenheit zu den Produkten der Pfälzer Landwirtschaft liegt in seiner Kindheit begründet. Auf einem Bauernhof im Nachbarort von Stauf – dem beschaulichen Rosenthal – aufgewachsen, spielte sich „das Leben in der Küche ab“. Dieser stetige Kontakt zu regionalen Gerichten und deren Zubereitung hat wohl auch dafür gesorgt, dass für ihn „eine gute Karotte oder seltene Bohnensorte aus der Region schon immer spannender waren als eine Salzwassergarnelen oder exotische Früchte“. Generell ist es ihm wichtig, authentisch zu sein. Deshalb engagiert er sich gern für Projekte und Unternehmen, die nach ähnlichen Grundsätzen wie er selbst arbeiten. Seine Lebensmittel bezieht er fast ausschließlich

NACHHALTIG

Karsten Bessai setzt auf regionale und saisonale Produkte.

