



A.O.C DU LANGUEDOC
Sud de France



2 | 2022
April · Mai


4 190726 904600 02

vielpfalz.de | 4,60 Euro

Vielpfalz

Entdecken und erleben | Das Genießer-Magazin



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 be-
bildertes Heftchen
Schritten nach und
die Zubereitung von-
uns viele Gedanken
aufwand wert. Es bringt
nd zu stecken!“, sagt Fer-

KUCHEN LASSEN

n auch „Verum. Die Köche für
rona umsetzen. Für viele Gäste
aktiv, während der Pandemie in
zu gehen, sondern sich im Fami-
deskreis in den eigenen vier Wänden
lassen. Auch wenn Laien sich das
ellen können, sei das Niveau ihrer Küche
Bezug auf die Ästhetik als auch auf die
„1:1 auch bei Gästen zu Hause umzusetzen“,
ert Kretz. Natürlich sei ein Umdenken erfor-
n, aber durch vorab geschickte Fotos oder auch
kurze Besichtigung der Küche im Vorfeld ge-
ge es ihnen gut, sich auf einen anderen Herd oder
fen einzustellen. Und zudem könne und müsse ei-
niges vorbereitet werden: „Eine Consommé vom
Ochsenschwanz 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 Re-
ferent für Bioverbände sowie weitere öffentliche Ein-
richtungen 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) angebote-
nen Seminare und richtet andererseits unter dem

Namen „Open Burghof“ Veranstaltungen zu unter-
schiedlichen kulinarischen Themen aus, die aller-
dings alle etwas gemeinsam haben: regionale Le-
bensmittel, die raffiniert, aber nie abgehoben in einer
offenen Küche zubereitet werden. Dabei wolle er
sich „immer neu erfinden“. Diese Kreativität zeige
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 Rha-
rberchutney anstatt mit Meerrettich serviert; hier
finden sich Anklänge an die Leichtigkeit und fruch-
tigen 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 Zwetschkengarnöl eine marzipa-
nige Note erhält. Bessai möchte Menüs anbieten, die
„schnörkellos gut sind“ und die „mit einfachen Le-
bensmitteln den Gästen ein Geschmackserlebnis ver-
schaffen“. Die Verbundenheit zu den Produkten der
Pfälzer Landwirtschaft liegt in seiner Kindheit be-
gründet. Auf einem Bauernhof im Nachbarort von
Stauf – dem beschaulichen Rosenthal – aufgewach-
sen, 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
Salzwassergarnele oder exotische Früchte“. Generell
ist es ihm wichtig, authentisch zu sein. Deshalb en-
gagiert er sich gern für Projekte und Unternehmen,
die nach ähnlichen Grundsätzen wie er selbst arbei-
ten. Seine Lebensmittel bezieht er fast ausschließlich

NACHHALTIG
Karsten Bessai
setzt auf regio-
nale und saison-
ale Produkte.

