„All you need is Meat“

28.03.2021 17:14 von Martina Jansen (Kommentare: 0)

„All you need is Meat“

Zu Gast bei TV-Koch Andreas Hülsmann

Dass ich jemals in den Genuss komme, von einem Fernsehkoch bekocht zu werden, hätte ich mir auch nicht träumen lassen. Aber wie heißt es so schön: „Unverhofft kommt oft.“ Und so bekommen mein Kollege Christian Sklenak und ich von Andreas Hülsmann ein leckeres Essen kredenzt.

Der Profikoch aus Hervest hat uns natürlich nicht ohne Grund zum Essen eingeladen. Obwohl zum Essen haben wir uns eher selbst eingeladen, als wir von seinem Projekt „Dorsten kocht mit Andi“ hörten. Wir dachten dabei zwar eher daran, dass Andreas fotogen ein paar Nudeln ins Kochwasser wirft, aber der Herr im weißen Kochkittel hat ganz andere Pläne.

In seiner Kochhütte im Hervester Garten kocht und filmt er üblicherweise unter anderem für die Sendung „Abenteuer Leben“ auf Kabel 1. Nun, im andauernden Lockdown, kam Andreas Hülsmann auf eine ganz neue Idee, um Dorstener Gastronomen zu unterstützen. Aber dazu später mehr.

Foto oben rechts: „All you need is Meat“. Alles, was Andreas Hülsmann braucht ist Fleisch.

Andreas erzählt und witzelt, während er routiniert und entspannt nach Wok, Topf und den verschiedenen Gewürzen greift. Und zum Salz! Schmunzelnd gibt er Mengen des weißen Goldes ins Kartoffelwasser und beobachtet uns dabei genau. „Er wird schon wissen, was er macht“, denke ich mir und dem ist auch so. „Wir kochen heute Kartoffeln mit Salzkruste, dafür brauche ich das viele Salz“, zerstreut er unsere Bedenken hinsichtlich des immensen Verbrauches.

Dass Andreas Hülsmann mit und für Publikum kochen kann und dabei auch noch äußerst unterhaltsam ist, das beweist er nicht nur in seinen regelmäßigen TV-Koch-Battles. Auch wir können uns davon überzeugen und die Zeit verfliegt im Nu, bis wir endlich zusammen mit ihm und seiner Frau Jessica das Filet vom Strohschwein, gegrillt unter dem Beefer, mit mediterranem Grillgemüse, Kartoffeln in Salzkruste und Salmiaksoße genießen können. Die sämige Soße mit dem Lakritzgeschmack hat es Christian und mir echt angetan und daher nehme ich mir auch noch einmal nach. Vielleicht schmeckt sie uns so besonders, weil wir bei der Zubereitung mithelfen: Christian „entkleidet“ die Lakritzbonbons und gibt sie in die Soße, ich rühre sie um, damit nichts anbrennt.

Foto oben rechts: Die Lakritzsoße riecht genauso gut, wie sie auch schmeckt

Das gegrillte Fleisch schmeckt ausgezeichnet, das Gemüse auch, dennoch halte ich es dabei wie Andreas: Gemüse kann, muss aber nicht. Unser Motto lautet frei nach Heinz Strunk: „Fleisch ist unser Gemüse.“ Jessica kennt die Kochkünste ihres Mannes, für uns war die Zusammenstellung jedoch völlig neu und ich habe jetzt beim Schreiben immer noch den Lakritzgeschmack auf der Zunge und den Geruch nach (Meer-) Salz in der Nase. Ich nutze während des Essens die Gelegenheit, um zu fragen, wer im Hause

Hülsmann in der Regel kocht. „Ich“, kommt prompt die Antwort von Jessica. „Andi ist ja normalerweise nicht zu Hause.“ Andreas nickt und ergänzt: „Für mich ist es schon ziemlich schwer, hier zu kochen, da Jessi für unsere beiden Kinder ja ganz anders kocht als ich.“

Foto oben rechts: Bereit zum Genießen: Filet vom Strohschwein, mediterranes Grillgemüse, Kartoffeln in Salzkruste und Salmiaksoße

Dass der 49-Jährige durchaus bei den Sterneköchen mitmischen kann, das beweist er bei Thyssen in Essen. Dort bekocht Andreas Hülsmann im Schloss Landsberg den Vorstand und dessen Gäste auf sehr hohem Niveau. Bis er jedoch dort landete, sammelte er in diversen verschiedenen Betrieben reichlich Erfahrung, mal als Leitung, mal als eigener Chef. „Immer, wenn es dann langweilig wurde, suchte ich mir eine neue Herausforderung“, erzählt der Hervester.

Langweilig bei seinen Fernsehsendungen wird es dem unterhaltsamen Koch jedoch nicht so schnell. Seine TV-Karriere startete er bei TV NRW mit dem Format „Echt lecker“, bis er 2012 bei Kabel 1 für einen verhinderten Kollegen einsprang – und blieb. Seitdem ist er dort nicht mehr wegzudenken und liefert sich regelmäßig Küchenschlachten, moderiert diverse Themenspezials oder testet nachhaltige Gemüse- oder Fleischlieferanten.

Seine Kochkünste hat er sich schon früh bei „Muttern“ abgeschaut und ihre Gerichte nachgekocht. Da stand es außer Frage, dass er nicht nur die Ausbildung zum Koch einschlagen, sondern auch privat kochen wird. So schwatze er vor drei Jahren, als die Familie nach Dorsten zog, seinen Kindern die Gartenhütte ab, um sie als Grillhütte zu nutzen. Seitdem nun kommen regelmäßig Fernsehteams oder wie zurzeit Dorstener Gastronomen wie „Die Sizilianer“ oder Köche der Restaurants Maas-Timpert, Angelos Taverna und Jägerhof Einhaus vorbei, um Gerichte zu kochen, die ihr jeweiliges Restaurant repräsentieren.

Foto oben rechts: Das Gemüse bereitet Andreas im Wok zu

„Ich wollte nicht nur meckern, sondern speziell für unsere Gastronomie in Dorsten aktiv werden. Mir war schnell klar, dass das Projekt aber online abrufbar und für jeden zugänglich sein musste“, erklärt Andreas. Mit seinem Freund Bernd Schneider, Fleischsommelier bei Honsel, überlegte er schon seit Längerem einen Koch-Blog zu erstellen. Als dann Julia Schlotmann-Honsel von dieser Idee erfuhr und daraufhin die Lebensmittel spendete, wurde aus der Idee ganz schnell ein Projekt, das zügig umgesetzt wurde: eine coole Kochsendung mit Dorstener Gastronomen. „Ich war von Andreas Idee total begeistert. Es ist immer toll, wenn sich Dorstener gegenseitig unterstützen, denn davon lebt unsere Stadt“, freut sie sich.
Alles in allem ist „Dorsten kocht mit Andi“ ein rundum tolles Projekt, in dem unsere Stadt wieder einmal gezeigt hat, wie stark die Dorstener zusammenhalten und auch Krisen gemeinsam überwinden. Bei so viel Engagement können wir alle gespannt sein, wie sich das Projekt entwickeln wird.

Foto oben rechts: So schlicht die Zutaten auch sind, das Kochergebnis ist fantastisch

Am 20. März standen bereits die nächsten drei Kochrunden in der Grillhütte unter anderem mit unserem Bürgermeister an. Er band sich die Kochschürze um und wählte Zwiebelfleisch mit Salat und wie könnte es auch anders sein, seine Lieblingsnachspeise Herrencreme. Auch diese Folgen werden von Jan Verholt und seiner Firma „Eventtechnik“ gedreht und geschnitten. Die bisherigen Folgen laufen bereits seit dem 7. März auf dem You Tube-Kanal: Andreas Hülsmann – Dorsten kocht.

Text: Martina Jansen
Fotos: Christian Sklenak