

Strategie am Herd

Hans Marcher aus Erfurt zieht Anfang Februar in die neue ZDF-Show „Die Küchenschlacht“ ein

Es köchelt, dampft und brutzelt auf nahezu allen Kanälen. Das ZDF begann jüngst mit einem Kochwettbewerb am Nachmittag. Hier tritt am 4. Februar Hans Marcher (37) an.

ERFURT. Wenn Fernsehen noch duften könnte, wäre alles perfekt und manche Küche diene nur noch für die nötigsten Handgriffe. Das Aroma von Kräutern, gedünstetem Gemüse, der Bratenduft von gutem Fleisch kämen im Wohnzimmer über den

Bildschirm an. So weit ist es noch nicht. Die Fernsehunterhaltung mittels Herdhelden, die in Windeseile zauberhafte Menüs oder mindestens Gerichte zubereiten, aber läuft gut. Das ZDF hat damit jetzt den Nachmittag belegt.

Von Montag bis Freitag tobt um 14.15 Uhr „Die Küchenschlacht“. Keine Geringeren als Kerners Köche teilen sich auf und begleiten wöchentlich eine Gruppe von Konkurrenten, die darum kochen, am nächsten Tag noch dabei zu sein. Nur eine Hobbyköchin oder ein Hobbykoch schafft es

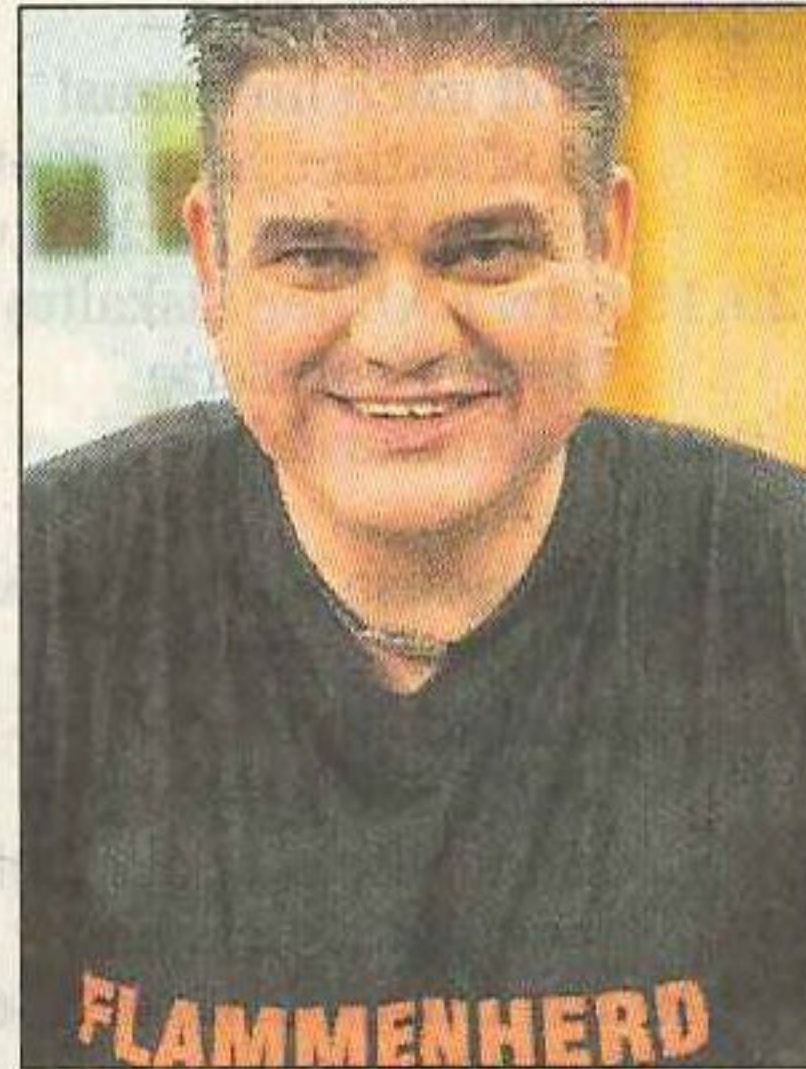


Foto: ZDF

FEUER UND FLAMME: Marcher kocht gern gut.

bis zum Freitag und also in die abendliche Fernsehküche des sonst nur plaudernden Johannes B. Kerner.

Hans Marcher stammt vom Tegernsee. Mit der Wende kam er nach Erfurt und fühlt sich längst als Thüringer, der mit der heimischen Küche gern improvisiert. Er sagt: „Wir können weitaus mehr als Bratwurst und Brätl.“ Marchers Kochkünste wissen vor allem Erfurter, die in vergangenen Sommern etwa unter dem Riesenrad oder an der Krämerbrücke erlebnisgastronomisch speisten, sehr zu schätzen.

Für „Die Küchenschlacht“ hat sich Marcher strategisch gerüstet. Durchaus bodenständige Speisen wie Kalbsroulade, Rehrücken, Pilzgulasch und Kaiserschmarrn stehen auf seiner Rezeptliste, die er im Kopf haben muss. Jedem Kandidaten bleiben nur 35 Minuten Zeit, um am Herd zu zaubern.

Von Kerners Köchen ist Sarah Wiener Anfang Februar als sachkundige und charmante Begleitung durch den Kochwettstreit dabei. „Thüringer Allgemeine“ bietet dann auch Hans Marchers Rezepte im Detail zum Nachkochen. ur