

ZU GAST IN VOLKER DITTMERS KOCHLOUNGE IN FILDERSTADT-PLATTENHARDT

SO LECKER KÖNNEN RESTE SEIN



„Jeder kann kochen“: Volker Dittmer verwandelt auch Reste aus Kühlschrank und Vorratskammer in ein feines Menü

Zweiter Platz beim Cooking Cup in San Francisco, Gewinner der Fernsehshow Topfgeldjäger und jetzt die eigene Kochlounge. Wir besuchen Volker Dittmer in seinem Domizil in Filderstadt-Plattenhardt. Dass der 50-jährige mit hochwertigen Zutaten umgehen kann, hat er bewiesen, doch wir haben eine klassische Alltags Herausforderung für ihn: Resteverwertung!

Dittmers Kochleidenschaft war schon lange mehr als ein Hobby. Nach dem Titel „Kochteam des Jahres 2009“ folgten weitere Wettbewerbe – und Erfolge. Dittmer war auf den Geschmack gekommen. Plötzlich war der ehemalige Marketingleiter des Stuttgarter SI-Centrums der Amateur-Schiene entwachsen und stand bei der Weltmeisterschaft in Südkorea am Herd.

„Ganz oder gar nicht war mein Motto“, erzählt er. Mit einem raffinierten Gericht, bei dem eine Zucchini-Blüte eine große Rolle spielte, wurden er und seine Team-Kollegin Vize-Weltmeister. Das löste großen Rummel aus, der dem gebürtigen Kölner eher unangenehm war: „Ich bin nicht medien-, sondern kochgeil.“

Seit November kann er sich in seiner Koch-

lounge in Filderstadt-Plattenhardt austoben. In den zig verschiedenen Kursen, die er anbietet, tritt Dittmer fast täglich den Beweis für seine These an: „Jeder kann kochen!“ Von Kids ab neun Jahren bis zu Senioren, vom Pasta-Kochkurs bis zum Trüffelseminar reicht das Spektrum. Daneben bietet er auch Firmenevents an, bei denen er selbst kocht oder die Mitarbeiter an die Pfannen und Töpfe dürfen. Wir plündern vor dem Besuch unsere Kühlschränke, Dittmer steuert Überbleibsel der letzten Kochkurse bei. Die Ausbeute ist ganz ordentlich: gekochter Reis, ein paar Kartoffeln, eine angebrochene Packung Nudeln, Schinkenwürfel – so ein Sammelsurium hat wohl jeder zu Hause – und keine Idee, was man daraus machen könnte.

Aus Sellerieresten, einem Apfel und schrumpeligen Mairüben wird ein feines Süsschen. „Suppen bekommen mit Apfelstücken oder Orangenabrieb einen besonderen Touch“, erklärt Dittmer. Auch unsere alten Kartoffeln werden sinnvoll verwertet: Sie landen zusammen mit einer Zwiebel, Paprika und Tomaten sowie mit Eiern und Sahne in einer spanischen Tortilla.

Nebenbei dreht unser Gastgeber Tagliatelle zu kleinen, schicken Häufchen, die mit Tomate, Speckwürfeln und Thymian dekoriert und mit einer Eier-Frischkäse-Mischung zu knusprigen Nudelreste-Nestern gebacken werden.

Den Reis würzen wir mit Garam Masala, formen daraus Bällchen, die wir in Fett ausbacken. Zusammen mit frischem Hummus, Gurke, Paprika und Crème fraîche landen sie in einem Wrap. Wir sind begeistert, Dittmer auch: „Das könnt man sogar als Nachtisch servieren.“

Für den haben wir aber schon etwas anderes vor. Aus Quark, karamellierter Birne und Resten eines Nussmüslis – aus den Tiefen des LIFT-Küchenschanks – kreiert Dittmer ein sündiges Dessert mit Crunch. So lecker können also Überbleibsel schmecken!

Die Aufgabe, Reste kreativ zu verwerten, liegt offensichtlich auf der Linie des Autodidakten, der anderen die Angst vorm Kochen nehmen möchte. Vor der Resteverwertung fürchten wir uns jedenfalls nicht mehr.

Pia Seitler

DITTMERS KOCHLOUNGE [Schulstr. 29, Filderstadt-Plattenhardt, Tel. 0711/99 70 56 22, www.dittmers-kochlounge.de]

