

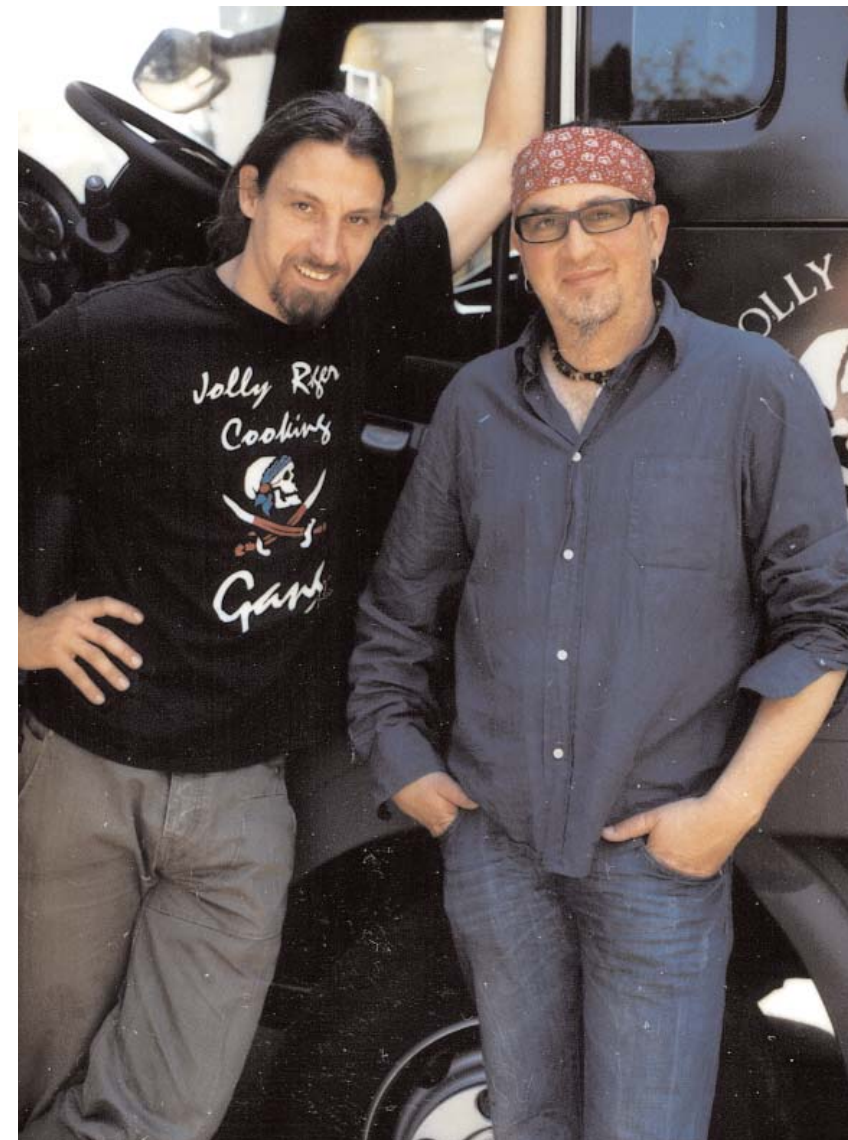
# Mit Punk und Passion

**Wo er kocht, verbreitet er ein Stück Freibeuter-Flair. Denn Stefan Marquard liebt das Neue – und ist damit überall gefragt in der Republik. Das Volkswagen Magazin durfte dem Exzentriker eine seiner Kreationen abschauen.**

Das grobe Salz lässt sich schon zu Melone, Spargel und den Lieblingsbohnen auf der Anrichte einreihen, nur die Grillpfanne bleibt unauffindbar, ebenso das geröstete Sesamöl. Eine 20 Zentimeter lange Klinge rotiert gerade locker um die Finger der rechten Hand, da klingelt das Handy – Ehefrau Christine ist dran. Stefan Marquard lacht: „Wir haben jetzt bald alles gefunden, was wir brauchen. Wir kochen nur noch fix, und dann komm' ich heim.“ Sonntagmorgen in Tutzing, der „Homebase“ von Marquard und seiner „Jolly Roger Cooking Gang“. Draußen könnte man den Blick auf den Starnberger See genießen, drinnen ringt ein gut gelaunter Küchenderwisch mit dem selbst geschaffenen Chaos. Schließlich gibt er die Suche auf, der Ofen ersetzt die Pfanne, Olivenöl das Sesamöl. Vor etwa einem Jahr hat Marquards Freund und Geschäftspartner, Wolfgang Weigler, den 2000 Quadratmeter großen Pavillon angemietet. Hier finden Schulungen und Präsentationen statt, werden die Catering-Trucks beladen, entstehen neue, zuweilen kühne Rezepte wie das von der Birne in Aceto Balsamico mit Vanille-Polenta, Rosmarineis und Parmesan. „Ich könnte an 365 Tagen 24 Stunden täglich kochen, so großartig find' ich das“, bekennt der 43-jährige Marquard und ziseliert Jakobsmuscheln im



| > | Wilde Mischung: Wenn Stefan Marquard improvisiert, entstehen neue Kreationen wie dieses Gericht aus Meeresfrüchten, Chinakohl und Spargel, das er exklusiv für das Volkswagen Magazin zubereitete.



| > | Zwei wie Feuer und Flamme: Wolfgang Weigler (l.) und Stefan Marquard betreiben eine Firma für Event-Catering am Starnberger See.

Schlagzeug-Rhythmus von Punkmusik. Er hat sich Auszeichnungen im „La Vigna“ in Wertheim, den „Drei Stuben“ in Meersburg, dem „Malereck“ am Bodensee und in Deutschlands größtem Restaurant, dem Münchner „Lenbach“, erkocht, doch dann zog er es vor, „wieder vogelfrei zu sein“.

Vor vier Jahren stieg Marquard ins Geschäft mit Event-Catering ein. „Geht nicht gibt's nicht“ heißt die Maxime oder „Alles anders als alle anderen“. Seine Küchen-„Gang“ ist eine über die Jahre gewachsene Mannschaft. So ist es fast egal, ob 50 Meter unter der Erde (in einem Bergwerksstollen) gekocht werden soll oder für 5000 Gäste einer Autopräsentation. „Durch das Team hat man immer das Gefühl, als würde man in der eigenen Küche arbeiten“, schwärmt Partner Weigler.

Wöchentlich eilt „Roadrunner“ Marquard von Event zu Event, nebenbei steht er mit Ralf Zacherl, Martin Baudrexel und Mario Kotaska als „Die Kochprofis“ für RTL2 vor der Kamera, führt Kundengespräche und veranstaltet Kochprojekte an Schulen. Weigler sorgt für die Logistik, die Ehefrauen kümmern sich um Kunden, Service, Merchandising und Reiseplanung. Trotz der Liebe zu Punk und Provokation – auch die Wilden der Gourmetliga denken langsam ans Sesshaftwerden. Ein Eigenheim ist im Bau. Nicht nur die 72-Quadratmeter-Küche, sondern auch der Grundriss des Hauses lassen die geplante Senioren-WG mit befreundeten, ergrauten Paaren erahnen. Mit Wolfgang Weigler gibt es zudem noch berufliche Pläne: „Wenn wir 60 sind, dann setzen wir uns hin, trinken eine gute Flasche Wein – und erkochen uns noch mal drei Sterne.“

Barbara Link >

## Große Schweinerei von Jakobsmuschel und Gamba mit Tomaten, Basilikum-Kompott und lauwarmem Spargelsalat

### Zutaten für zwei Personen

1 kleiner Chinakohl • Cavaillon oder Cantaloupe-Melone • 8 große Gambas • 8 Jakobsmuscheln • 600 g weißer Spargel • 12 Kirschtomaten • 1 kl. Bund Basilikum • 150 g Edamame-Bohnen (japanische Sojabohnen) • 8 cl Olivenöl • 4 Knoblauchzehen • 2 Stangen Zitronengras • 2 Semmeln • etw. Fenchelsamen • Saft und Abrieb von je 2 Zitronen und Limonen • 2 Thai-Chilis • 6 cl Sojasauce light • etw. Ingwer • kleine rote Zwiebel • 1 EL Schnittlauch • 1 EL Maggikraut • 1 EL Minze • etw. Dill • Olivenöl • 4 cl Pflanzenöl • 6 cl weißer Balsamico

### Zubereitung

Gambas in grobe Stücke schneiden, salzen und mit Fenchelsamen in Pflanzenöl scharf anbraten. Herausnehmen und die beidseitig leicht eingeschnittenen, gesalzenen und gepfefferten Jakobsmuscheln ebenfalls beidseitig scharf anbraten. Für die Marinade: Sojasauce, Zitronensaft, Zitronen-Abrieb, Ingwer, geschnittenes Zitronengras, Zucker, Thai-Chilis, Olivenöl vermengen. Marinade durch ein Sieb passieren und die Jakobsmuscheln und Gambas darin marinieren. Nun die gepulsten Edamame-Bohnen (1 Min. Kochzeit) hinzugeben.

| 1 | Spargel schälen, in grobe Stücke schneiden, salzen, zuckern, 10 bis 15 Min. ziehen lassen, danach im eigenen Saft 10 Min. garen. Weißen Balsamico, Olivenöl, feingeschnittene rote Zwiebel, Schnittlauch, Dill, Minze und Maggikraut hinzufügen, gut vermengen.

| 2 | Edamame-Bohnen wässern und pulen.

| 3 | Den Chinakohl vierteln, salzen und zuckern, beidseitig goldgelb anbraten, anschließend mit Olivenöl, Knoblauch und Zitronensaft marinieren.

| 4 | Kirschtomaten in kleine Stücke schneiden, Salz, Zucker und fein geschnittene Chilis hinzugeben. 5 Min kochen lassen, Olivenöl hinzugeben und kalt stellen. Grob geschnittenen Basilikum hinzufügen und auf die Semmelscheiben anrichten.

| 1 |



| 2 |



| 3 |



| 4 |

