



Da lacht das Herz des Chefs: Bei Marcus Scherer kommt frisches Gemüse auf die Teller

Im Krankenhaus

„Gutes Essen hilft heilen“

Als Spitzenkoch **Marcus Scherer** (48) vor vier Jahren den Posten des Küchenchefs im Israelitischen Krankenhaus in Hamburg übernimmt, fleht ihn der Direktor geradezu an: „Herr Scherer, tun Sie was! Wir haben hier ein Kartoffelproblem.“

Auf den Patiententellern lagen nur graue, fade, unappetitliche Knollen. „Eindeutig das falsche Produkt“, urteilt Scherer mit einem Blick auf die traurige Beilage und setzt sich sofort ans Telefon. Er verhandelt mit Gemüsehändlern und Bauern aus der Region. Fertigkräuter und Dossuppen fliegen auch sofort von der Speisliste. Sein Rezept für mehr Gesundheit lautet ab sofort: „Täglich frisches Gemüse, frisch geschälte Kartoffeln und saisonale Produkte aus der Region. Und alles lecker zubereitet und angerichtet.“

Marcus Scherer ist einer der

besten Köche Deutschlands. Vor 28 Jahren fing der gebürtige Frankfurter in der Hamburger Luxus-Herberge „Vier Jahreszeiten“ an. Später stand er zum Beispiel am Herd des 5-Sterne-Hauses „Louis C. Jacob“ oder kochte im ersten Hamburger Design-Hotel „Gastwerk“. Doch als Scherer Vater von Zwillingmädchen wird, sehnt er sich nach geregelten Arbeitszeiten. „Die hab ich hier im Krankenhaus“, sagt er. Und gebraucht wird er auch.

Die Patienten bedanken sich strahlend, wenn sie Scherer zufällig im Fahrstuhl begegnen. Denn der achtet beim Kochen natürlich auf krankheitsbedingte Diäten, Allergien oder Unverträglichkeiten – aber es schmeckt trotzdem. Und auch die Ärzte und Krankenschwestern sind so begeistert von Scherers Gerichten, dass sie einen Kochkurs bei ihm besuchen oder auch mal privat anrufen: „Du, ich habe da noch was im Kühlschrank. Was

Auch in Großküchen geht's immer leckerer zu: **Hauptsache satt? Das war einmal!**

Firmenkantine, Krankenhaus, Schulmensa – früher Orte des kulinarischen Schreckens! Aber jetzt tut sich mächtig was. Weil immer mehr engagierte Köche Frisches und Gesundes aufs Tablett bringen wollen – auch in großen Mengen.

Drei köstliche Beispiele



Auch das Klinik-Personal langt mittags kräftig zu, seit der Gourmetkoch höchstpersönlich serviert. Der Duft lockt inzwischen auch Hungerige von auswärts an

kann ich damit zubereiten?“

Mit seinen 14 Mitarbeitern zaubert Scherer täglich auch 250 Mahlzeiten für die gesamte Belegschaft des Krankenhauses, das Klinik-Restaurant „Café am Park“ ist in der Mittagszeit immer voll. „Es kommen sogar Hungerige aus den umliegenden Betrieben zu uns“, sagt Scherer und strahlt. „Es tut gut, Menschen mit gutem Essen glücklich zu machen.“ Und wenn man



beim Gesundwerden helfen kann, dann schmeckt ihm das noch besser.

ERIKA KRÜGER

TIPP: 90 leckere Rezepte hat Marcus Scherer auch in seinem Kochbuch „Ich koche“ veröffentlicht (Die Hanse, 19,90 €).



Ofen nehmen, mit Alufolie bedecken. Feta unter dem vorgeheizten Backofengrill (250 °C) ca. 6 Minuten überbacken. Inzwischen Tomaten zum

Gemüse geben und mitschmoren. Oliventapenade auf den Käse geben, kurz ziehen lassen. Alles anrichten.

»» **Ofen-Feta mit Oliventapenade**

FÜR 4 PERSONEN
 ▸ 1 kg kleine Kartoffeln (z. B. La Ratte) waschen, mit Meersalz, je 1 TL Rosmarinnadeln und Thymianblättchen sowie 2 EL Olivenöl in einer flachen, ofenfesten Form mischen. Bei 180 °C im Ofen ca. 35 Minuten backen. Je 1 Aubergine, Zucchini und Fenchel sowie 2 Fleischtomaten ca. 4 cm groß würfeln. Gemüse, bis auf die Tomaten, in 2 EL Olivenöl andünsten. Mit Salz, Pfeffer

und je 1 TL gehackten Rosmarinnadeln und Thymianblättchen würzen. Ca. 5 Minuten schmoren. 600 g Fetakäse in 4 Scheiben schneiden, mit 2 EL Olivenöl in ofenfeste Form geben. 1 rote Zwiebel schälen, fein würfeln, in 2 EL Olivenöl glasig dünsten. Oliven zufügen. Mit Pfeffer und je 1 TL gehackten Rosmarinnadeln und Thymianblättchen würzen. 2 EL flüssigen Honig zufügen. Blätter von ½ Bund Petersilie in Streifen schneiden, unterheben und etwas schmoren. Kartoffeln aus dem

1

In der Firmenkantine

„Hier kriegt man sogar Appetit auf die Arbeit“

Mittags gehen die Kollegen vom Versandhandelsriesen „Otto“ in die „Elbe“ – und zwar richtig gern. Denn seit Oktober 2017 kocht dort Küchenchef **Florian Kerl** (31) mit seinem Team und aus der alten Kantine ist nach Komplettumbau ein Spitzenrestaurant geworden.

Mehr Qualität, mehr Auswahl, mehr Food-Trends auf dem Teller: „Dafür stehen wir“, sagt Chef Florian Kerl, der 17 Mitarbeiter hat, darunter fünf Köche. Es gibt verschiedene Stationen, die „Grill & Green“, „Fresh & Tasty“ oder „Pizza & Pasta“ heißen, das Essen wird direkt vorm Mitarbeiter frisch zubereitet. „Gläsernes Frontcooking“, nennt der Vater zweier kleiner Kinder sein Transparenz-Konzept.

1400 Essen werden hier täglich ausgegeben, Hausmannskost ist eher selten: „Klassische Kohlenhydrate wie Kartoffeln und Reis ersetzen wir gern durch Linsen oder Kichererbsen. Burger gibt's bei uns auch mit Falafel-Frikadelle,



Küchenchef Florian Kerl (31) serviert Linsenkugeln mit Schafjoghurt auf Krautsalat mit Minze

und wir kochen sehr viel vegan und vegetarisch.“ Bei „Pastinaken-Karotten-Rösti mit Ziegenkäse-Schmand“ (4,50 Euro) oder „Rotbarbenfilet mit Safran-Butter-Sauce, Fenchel-Orangen-Gemüse und Kräuterdrillingen“



Spaß am Job: Köchin Burcu Büyüktekin hat an der Pasta-Station gut zu tun. Im „Kochwerk Elbe“ füllen sich die langen Tische



(6,90 Euro) läuft nicht nur den „Otto“-Kollegen das Wasser im Mund zusammen.

Für Florian Kerl sind das übrigens „Gäste“ – und „die sollen das Gefühl haben, in einem gemütlichen Restaurant zu sitzen. Das motiviert auch für die Arbeit.“ Er selbst holt sich seine Inspirationen auf Streetfood-Festivals.

Übrigens: Die „Elbe“ ist nicht nur zur Mittagszeit gut besucht. Mitarbeiter sitzen dort auch nachmittags mit ihren Laptops an langen Hochtischen mit Stromanschluss. Direkt an der Futterquelle. E. KRÜGER



So schön knackig. Die Salatbar ist vielseitig und täglich frisch

»» **Skrei mit Urmöhren und Haselnuss-Schwarz Kohl**

FÜR 4 PERSONEN
 ▸ Für den Skyr-Dip 320 g Skyr Natur (isländisches Milchprodukt; ersatzweise Joghurt) mit 2 EL Waldblütenhonig, Salz und 1 Prise Cayennepfeffer verrühren. Für den Nusskrokant 5 Haselnusskerne mit Haut in einer Pfanne anrösten. Mit etwas Rohrzucker bestreuen und karamellisieren. Auf Backpapier abkühlen lassen. Für den Haselnuss-Schwarz Kohl 250 g Schwarzkohl (ersatzweise Wirsing) in feine Streifen schneiden,

mit 1 gewürfelte Schalotte in etwas Butter dünsten. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und 1 Prise Rohrzucker würzen. Haselnüsse fein hacken und zum Kohl geben. Inzwischen für die Urmöhren 250 g bunte Urmöhren grob schneiden. Mit 1 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 1 Prise Rohrzucker und 1 TL Rosmarinnadeln auf einem Blech mischen und im Ofen bei 180 °C ca. 15 Minuten backen. 2 Finkenwerder Herbstprinz-Äpfel entkernen, achteln, nach ca. 10 Minuten untermischen und mitbacken.

Inzwischen für den Fisch 640 g Skrei- oder Kabeljaufilet in 4 Stücke schneiden. Mit 2 EL Olivenöl einreiben, erst auf der Haut in einer Pfanne kross anbraten, wenden und ca. 5 Minuten zu Ende braten. Mit feinkörnigem Meersalz, Pfeffer und abgeriebener Bio-Zitronenschale würzen. 4-5 Bamberger Hörnchen in feine Scheiben schneiden und in einer Grillpfanne langsam braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles anrichten.

2

