

# Sternekoch erfüllt Herzenswunsch

Thomas Eschengerd (18) bereitet mit TV-Star Ralf Zacherl traumhaftes Menü bei Spieker in Riege zu

■ Von Jürgen Spies  
(Text und Fotos)

Hövelhof-Riege / Schloß Holte-Stukenbrock (WV). »Ich möchte gerne einmal mit einem Sterne-Koch in der Küche stehen und gemeinsam mit dem Profi ein tolles Menü zubereiten.« Dieser Herzenswunsch von Thomas Eschengerd ist in Erfüllung gegangen. Der 18-Jährige hatte gestern Gelegenheit, im Gasthof Spieker in Riege mit Fernsehkoch Ralf Zacherl zu kochen.

Thomas Eschengerd ist an Leukämie erkrankt. Die Chemotherapie in der Kinder- und Jugendklinik Gilead in Bielefeld hat er gerade hinter sich. »Es geht wieder aufwärts. Jetzt folgt noch die Dauertherapie«, berichtet der junge Mann aus Schloß Holte in einem Gespräch mit dem WESTFÄLISCHEN VOLKSBLATT. Dass nun noch sein großer Wunsch – Kochen an der Seite eines Starkochs – in Erfüllung ging, freut Thomas Eschengerd umso mehr.

Das Treffen mit Ralf Zacherl, einem Millionenpublikum aus TV-Sendungen wie beispielsweise »Die Kochprofis – Einsatz am Herd« bekannt, hat der 18-Jährige seinen Eltern und dem Verein »wünschdirwas e.V.« (Köln) zu verdanken. »wünschdirwas« macht schon seit 1989 schwerkranken Kindern Herzenswünsche wahr. »Und wenn es sich irgendwie arrangieren lässt, machen wir dies gern zusammen mit einem Prominenten«, berichtet Vereinspräsidentin Gitta Banko.

Früher, vor Ausbruch der Krankheit, ist Thomas Eschengerd in seiner Freizeit gern sportlich Rad gefahren (downhill); inzwischen hat er ebenso viel Freude am Kochen. »Ich schaue im Fernsehen gerne die Kochshows. Da kann man was lernen«, weiß der Schloß Holter, der sich für das Kochen mit Ralf Zacherl (40) ein Menü mit mediterraner und exotischer Note gewünscht hatte. »Es soll ja schon 'was Besonderes sein«, schmunzelt der junge Hobbykoch; schließlich will er seine Familie überraschen, die gestern

am frühen Abend zum Essen bei Spieker eingeladen war.

Der Gasthof Spieker, in der weiten Region bekannt für sehr gute Küche, stellte seine Räumlichkeiten der Wunscheaktion gern zur Verfügung. Franz Spieker: »Als ich davon erfahren habe, dass das Treffen hier bei uns stattfinden soll, habe ich nicht lange überlegt, zuzusagen und hatte sofort ein gutes Gefühl dabei, für eine schöne Sache einen Beitrag zu leisten. Mitten in der Woche, an einem eher ruhigen Tag, ist das überhaupt kein Problem. Es macht richtig Spaß.«

Ralf Zacherl schickte dem Chef des Hauses Spieker vorab die Zutatenliste zu. Als gestern alles griffbereit in der Küche lag, konnte es nach kurzer Begrüßung losgehen. Thomas Eschengerd: »Ralf Zacherl ist so, wie man ihm aus dem Fernsehen kennt: Unkompliziert, nett, agil und natürlich ein Superkoch.«

Der Profi nahm den jungen Mann auch gleich richtig ran: »Er soll ja nicht nur zuschauen, er soll 'was davon haben und in der Küche lernen«, weiß Zacherl, worauf es bei solchen Treffen ankommt. Joachim Hensel, erfahrener Souschef bei Spieker, assistierte. Auch vom ihm konnte sich Thomas Eschengerd so manchen Trick beim Kochen abschauen.

Nach etwa zwei Stunden Zubereitung (und Spaß!) waren alle Arbeiten in der Küche erledigt – und der Familie Eschengerd konnte das Ergebnis kredenzt werden.

## Was auf die Teller kam

Serviert wurde zunächst gegrilltes Kalbstatar auf gebratenem Spargel. Zu den Zutaten zählten unter anderem weißer und grüner Spargel, Parmesan, trockener Riesling, Ahornsirup, Basilikum, Frühlingsslauch, geröstete Pinienkerne, Korianderkörner sowie Baby-leaves (junge Blattsalate; Wildkräuter). Weiter ging es mit Zitronen-Kerbelrisotto mit gebackenem Garnelenknödel, unter anderem mit Pak Choi (Baby-Mangold), Kerbel und roten Peperoni. Basis der Garnelenknödel: Riesengarnelen, Wolfsbarsch. Außerdem: Kokosnussflocken, Ingwer, Chilischote. Zur süßen Krönung als Dessert: Parfait von Eierlikör; Zutaten unter anderen: Kuvertüre, Erdbee-



Alle Zutaten liegen bereit – jetzt kann es los gehen. Thomas Eschengerd (18) hat gestern beim gemeinsamen Kochen mit TV-Starkoch Ralf Zacherl (rechts)

viele Kochtipps bekommen. Franz Spieker (links), Chef des Gasthofes Spieker in Riege, stellte dazu gern seine Räumlichkeiten zur Verfügung.

ren, Bio-Orangen, Mandelplättchen, Vanille, Vanilleis und natürlich Eierlikör.

## Gemeinnütziger Verein

Der gemeinnützige Verein »wünschdirwas«, der deutschlandweit mit etwa 70 Kinderkliniken, Krankenhäusern und Hospizen zusammenarbeitet, hat seit 1989 schon mehr als 6000 Herzenswünsche schwerkranker Kinder erfüllt. Die Wunschliste ist dabei so bunt wie das Leben – von der Streichelstunde mit einem Känguru über ein Treffen mit Show- und Sportstars bis eben hin zur Kochstunde mit einem Sternekoch.



»... und nun noch Abschmecken.« Thomas Eschengerd und Ralf Zacherl nehmen den Löffel zur Hand.