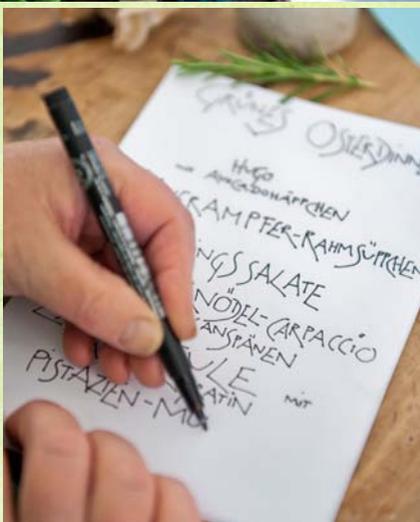


Großer Auftritt für „Violas Gästetafel“

Viola Smolla richtet für unbekannte Gäste in der bayrischen Metropole glanzvolle Pop-up-Dinner aus



VERGNÜGTE KÖCHINNEN: Auf dem Viktualienmarkt kaufen Viola Smolla (rechts) und Stefanie Sammeck frische Kräuter. Später schreibt Stefanie die Menükarte (rechts), während Viola den Ablauf des Diners bis ins Detail plant



Na gut, zugegeben: Ausgerechnet ich, von der immer alle glauben, sie inhaliere täglich eine gute Portion Frohsinn und Zuversicht, bin diesmal skeptisch. Und zwar in jenem Augenblick, als ich gemeinsam mit Gästetafel-Gastgeberin Stefanie Sammeck mitten im Münchner Glockenbachviertel das Atelier von Martin Spengler betrete. Was mein Landküchenauge hier erblickt, entspricht zwar durchaus dem sprichwörtlichen Bild vom malerischen Durcheinander, doch wie zwischen all diesen Farbeimern, Pinseln, Wellpappe und Spachteln ein sogenanntes Pop-up-Dinner (Abendessen für Menschen, die sich zuvor nicht kannten, an einem ungewöhnlichen Ort) zustande kommen soll – obendrein in festlich österlichem Glanz – übersteigt gerade die Grenzen meiner Fantasie. Ganz anders Stefanie Sammeck: Lobendes zirpend, huscht sie von einem der großflächigen und filigranen Reliefs an den Wänden zum anderen, begutachtet daraufhin mit ebensolchem Interesse die kleine Küchenzeile in einem hinteren Winkel des Raums, konstatiert, das würde bestimmt ein richtig toller Abend werden und schenkt mir ein entspanntes Lächeln. Als wir nicht viel später im sanften Frühjahrsregen heimwärts traben, fühle ich mich angesichts ihrer Zuversicht und meiner kaum verklungenen Zweifel wie ein Snob.

Ohne Gelassenheit geht nix

Auch Viola Smolla, Gründerin von „Violas Gästetafel“ und weitere Gastgeberin jener Pop-up-Dinner, blickt dem Ganzen, als wir kurz darauf noch einmal telefonieren, eher ruhig entgegen. „Du, nicht umsonst heißt es Pop-up-Dinner. Wir blitzen an außergewöhnlichen Orten auf und verschwin- >



ZU TISCH, ZU TISCH! Für 35 Euro erhalten die Gäste ein fünfgängiges Oster-Menü in künstlerischer Atmosphäre mit prächtig gedeckter Tafel

WIR FEIERN OSTERN

AUSGEFALLEN UND LIEBEVOLL: Nicht nur die in Grün gehaltene Gästetafel (rechts) ist prächtig geschmückt, der Gast kann auch überall im Maleratelier kleine und raffinierte Dekowunder entdecken. Auf Ostereiern finden sich berühmte Zitate. Jedes einzelne wurde von Stefanie Sammeck per Hand beschriftet



Sauerampfer-Rahmsuppe

Für 4 Portionen

- 1 große Gemüsezwiebel
- 1 Karotte • ¼ Knollensellerie
- 1 Petersilienwurzel
- 1 EL Butterschmalz
- 1 l Gemüsebrühe
- 1 Bund Sauerampfer
- 200 g Sahne • Salz, Pfeffer

Gemüsezwiebel abziehen. Karotte, Sellerie und Petersilienwurzel schälen. Alles fein würfeln und im Topf in Butterschmalz andünsten. Brühe angießen und ca. 30 Minuten köcheln. Sauerampfer abbrausen, trocken schütteln, dicke Stiele entfernen und Blätter klein schneiden. Sauerampfer mit etwas Brühe im Mixer fein pürieren. Sahne und Sauerampfer in die Suppe geben. Suppe mit dem Pürierstab aufschäumen, nicht mehr kochen lassen. Salzen und pfeffern. Nach Geschmack mit Milchschaum, rotem Pfeffer und Kerbel servieren.



Tafeln in grün-weißer Osterpracht



> den ebenso schnell wieder. Und in diesen Ateliers herrscht immer Chaos“, sagt sie. „Stefanie und ich müssen jedes Mal ordentlich ran. Das wird! Du wirst schon sehen.“

Die Uhr bleibt stets im Auge

Als ich selbst zwei Wochen später am Mittwoch vor Gründonnerstag in Stefanie Sammecks Wohnung unweit des Ateliers „aufpoppe“, herrscht hier quasi „Kochkonjunktur“. Überall in der Küche lagern Zutaten, finden sich Rezeptausschnitte, Viola und Stefanie rühren, schnippeln, kneten ebenso konzentriert wie geübt, wobei jede von ihnen währenddessen auch die Uhr stets im Auge behält. Innerhalb von zwei Tagen müssen sechs Gänge vorbereitet werden, Kräuter und Gemüse kommen dazu, frisch vom Viktualienmarkt, und dann ist ja da auch noch das Atelier, das bis dahin geräumt und geschmückt werden muss. Es kommt auf die Sekunde an. Die Spannung steigt. Nicht weniger Spannung vermittelt Viola, als sie zwischen Schnippeln, Rühren und Kneten erzählt, wie es überhaupt zur Entstehung ihres kleinen



Koch-Unternehmens „TasteMunich“ kam. Denn wie sich herausstellt, zeigt diese Geschichte, dass es durchaus berechtigt sein kann, dem Schicksal auch mal keck die Zunge herauszustrecken, anstatt es resigniert und klaglos zu akzeptieren. Gerade mal Mitte fünfzig verlor Viola nämlich vor drei Jahren ihren Job. Die Zeitschrift, für die sie ewige Zeiten als Bildredakteurin arbeitete, wurde eingestellt, die Mitarbeiter mussten gehen. Eine Geschichte wie tausend- >



MUNICH TASTE MEETS MUNICH ART
In seinem Atelier im Glockenbachviertel überzeugen Stefanie und Viola den europaweit bekannten Reliefkünstler Martin Spengler von der Besonderheit ihres Dinners. Und davon, ihnen seine Räume dafür zur Verfügung zu stellen

WIR FEIERN OSTERN

VIOLAS
GÄSTETADEL



BEI SO VIEL KRÄUTERFRISCHE, köstlichen Rezepten und Freude an ihrer Arbeit strahlt Viola (rechts) einfach übers ganze Gesicht, während Stefanie mit geschickten Händen und eiserner Präzision in den Farben Italiens ein hauchfeines Carpaccio aus Spinatknödeln, Tomatenmousse und Parmesan zubereitet



Zwei Küchenfeen
zaubern große
Gaumenfreuden



Spinat-Knödel-Carpaccio

Für 4 Portionen

- 400 g Knödelbrot • 250 ml Milch
- 2 Zwiebeln • 1 Knoblauchzehe
- 800 g Blattspinat • 6 EL Butter • 4 Eier
- 2 EL Quark • 200 g Parmesan
- Salz, Pfeffer • Muskat

Knödelbrot in 200 ml Milch einweichen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, würfeln. Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Zwiebeln mit Knoblauch in 2 EL Butter andünsten. Spinat zugeben und zugedeckt zusammenfallen lassen. Spinat abtropfen, mit Rest Milch im Mixer fein pürieren und über das Knödelbrot geben.

Ca. 10 Minuten ziehen lassen. Mischung mit verquirlten Eiern und Quark gut verkneten. 100 g Parmesan reiben, dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mischung 10 Minuten ruhen lassen. Aus der Masse Knödelchen (Ø 4 cm) formen und in siedendem Salzwasser ca. 10 Minuten ziehen lassen. Herausheben, in Scheiben schneiden (Eierschneider) und aufgefächert auf vorgewärmte Teller dekorieren. Rest Butter zerlassen, etwas bräunen, salzen und über die Knödel gießen. Rest Parmesan darüberhobeln. Sie können auch gehäutete, entkernte Tomatenachtel in der Butter erwärmen und zum Carpaccio servieren.

> fach gehört. Es sah übel aus, denn echte Perspektiven bietet die Branche Frauen in diesem Alter nicht. „Es gibt jüngere, die weniger kosten“, sagt sie lakonisch. Doch bevor der Ärger darüber sie einholen kann, lacht Viola und sagt: „Wenn sich eine Tür schließt, öffnet sich ein Fenster. Und ich hatte schon immer eine Leidenschaft fürs Kochen, hätte immer gern ein Café besessen oder etwas in der Art gemacht.“

Gäste aus der ganzen Welt

Und das tut sie nun, und zwar mit wachsendem Erfolg. Ihre Pop-up-Dinner sind inzwischen gefragte Events, internationale Gäste wie eine Opernsängerin aus New York oder ein Unternehmensberater aus Tokio lassen es sich dabei an ihren wunderschön gedeckten Tischen munden, ihre Secret Supper sind schon lange kein Geheim-

KLUGE
SPRÜCHE gibt
es reichlich.
Die besten
werden von
Stefanie
Sammeck
mühevoll auf
die Eier
gepinselt



tipp mehr, und auch ihr Catering Service stößt auf immer mehr Beifall. Viola Smolla hat es innerhalb eines Jahres zur erfolgreichen Kleinunternehmerin gebracht, die dabei allerdings keine Minute vergisst, wie viel sie der Unterstützung von Stefanie verdankt. Die allerdings winkt nur ab und meint: „Kochen löst Glücksgefühle bei mir aus. Nichts, was mir mehr Freude bereitet. Ich bin also absolut am richtigen Ort.“ Und sieht man ihr zu, wie sie mit Verve Tiroler Spinatknödelchen rollt, Kartoffeln fürs Gratin in Windeseile in feine Scheiben schneidet oder später das cremige Avocadomus anrührt, glaubt man ihr nicht nur aufs Wort, sondern kann versichert sein, hier haben sich die Richtigen gefunden – Viola und Stefanie: Freundschaft ist der beste Koch.

Das sterneverdächtige Essen kommt auf Rädern

Inzwischen ist es Gründonnerstag Viertel vor Vier, die Sonne scheint noch immer warm, wir sind abmarschbereit. Das Essen in mehrere große Behälter verstaut, >



Gemischter grüner Salat

- Für 4 Portionen
- *Blattsalate je nach Saison und Geschmack*
 - 1 EL Feigensenf
 - 1 EL Zitronensaft
 - 2 EL weißer Balsamico-Essig
 - Salz, Pfeffer
 - 4 EL Olivenöl • etwas Sahne

Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Große Blätter etwas kleiner zupfen. Für die Salatsoße Feigensenf mit Zitronensaft und Balsamico-Essig verrühren, mit Salz sowie Pfeffer würzen. Olivenöl und Sahne unterschlagen. Salat auf Tellern anrichten und mit Soße beträufeln. Nach Belieben mit Granatapfelkernen, gerösteten Nüssen, Pinien- oder Sonnenblumenkernen und Kresse bestreuen.

Pochiertes Lamm mit Kartoffelgratin

Für 4 Portionen

- 1 Lammkeule ohne Knochen (ca. 1,6 kg) • Salz, Pfeffer
- 1 Zweig Rosmarin • 2 große Zwiebeln
- ¼ Knollensellerie • 2 Karotten
- 1 Petersilienwurzel • 1 EL Butterschmalz
- 1 EL Olivenöl • 3 Knoblauchzehen
- 1 l Lammfond
- KARTOFFELGRATIN: • 500 ml Milch
- 500 g Sahne • 1 EL geriebener würziger Hartkäse • Muskat • Salz, Pfeffer
- 1 kg festkochende Bio-Kartoffeln
- 4 Zweige Rosmarin • 30 g Butter
- SOSSE: • 3 Schalotten • 1 EL Butter
- 125 ml trockener Weißwein
- 200 g Sahne • 1 Bund Kerbel

Knochen beim Metzger so auslösen lassen, dass die Keule nicht zerschnitten wird. Fett und Talg entfernen. Keule innen salzen und pfeffern, mit 1 Rosmarinzwig füllen, zusammenbinden. Zwiebeln abziehen, Suppengemüse schälen, alles fein würfeln und in Butterschmalz mit Olivenöl anbraten. Knoblauch abziehen, würfeln, dazugeben. Lammfond angießen, aufkochen lassen. Keule hineinlegen, Temperatur herunterschalten und Fleisch bei 75 Grad ca. 105 Minuten pochieren. Für das Gratin Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Milch mit Sahne, Käse, Muskat, Salz, Pfeffer verrühren. Kartoffeln schälen, in feine Scheiben schneiden, in eine Auflaufform schichten und mit der Sahne-Mischung begießen (Kartoffeln sollen gut bedeckt sein). Rosmarinzwige zwischen die Kartoffeln stecken, Butter in Flöckchen daraufgeben. Gratin ca. 45 Minuten im Ofen garen. Für die Soße Schalotten abziehen, würfeln und in Butter andünsten. Mit Weißwein ablöschen. 125 ml von der Lammsoße abmessen, angießen, etwas einköcheln lassen. Sahne unterrühren. Kerbel abrausen, klein schneiden, mit etwas Soße im Mixer pürieren und dazugeben. Nicht mehr kochen! Lammkeule in Scheiben schneiden, mit Kerbelsoße und Gratin servieren. Dazu schmeckt Brokkoli.

Ode an die **Küchengötter**



DIE PERFEKTE
HYMNE Das zart
schmelzende
Kartoffelgratin ist
ein Gedicht, der
Braten einfach
Genuss pur



GLÄNZEND IN FORM In österliches Frühlingsgrün gewandet, stellt sich Meister Lampe den Gästen vor. Die sind beglückt: Denn jeder darf zur Erinnerung einen Schoko-Hasen mit nach Hause nehmen

> fahren wir in Martin Spenglers Atelier, und ich halte ein wenig die Luft an. Wird sich das Chaos in stilvolle, gastliche und einladende Ordnung verwandelt haben? Es hat! Und wie! Verschwunden sind Wellpappe, Farbeimer und sonstige Gerätschaften, stattdessen krönt eine in Silber und österlichem Grün gehaltene Tafel das Atelier. Von Stefanie mit frühlingshaften Gedichten beschriftete Ostereier schmücken den Tisch ebenso wie die glänzenden Osterhasen und die meterlange Bordüre aus frischer Kresse.

Im Atelier wird wahre Kochkunst serviert

Kristall funkelt, Silber blitzt, und das alles zwischen jenen inzwischen sanft beleuchteten hauchfeinen und flächendeckenden Reliefs des 44-jährigen Martin Spenglers, der sich mit seinen ungewöhnlichen Werken bereits in Galerien und Museen Europas einen viel beachteten Namen schuf. Er

lacht, als ich in diesem Augenblick von „wahrer Kochkunst“ spreche. Als sich der Raum vor unseren Augen immer mehr mit mit den Ahs und Ohs der Gäste füllt, Kerzen angezündet werden und das Atelier sich zunehmend in köstliche Düfte hüllt, wird das Ganze tatsächlich zu einem echten Ereignis, zu einer perfekten Mischung aus städtischem Zeitgeist und althergebrachter Tradition. Dass das dem Gründonnerstag geweihte und somit komplett in Grün gehaltene Essen – angefangen vom Sauerampfersüppchen über die Lammkeule in Kräutersoße bis zum Pistazienmousse – den Gästen ebenso mundet wie das schnell in Gang kommende Tischgespräch, ist sofort spürbar. Und sieht man dabei in die etwas erschöpften, aber sehr zufriedenen Gesichter von Viola und Stefanie, ist man doch mehr als geneigt, der Aufschrift auf einem der Ostereier zu glauben: „In uns selbst liegen die Dinge des Glücks.“ Ach ja.

Marie Velden



Pistazienmousse mit Erdbeeren & Minze

Für 4 Portionen

- 2 Blatt Gelatine • 150 g Marzipanrohmasse • 250 ml Milch • 60 g Pistazienkerne • 2 EL Amaretto • 250 g Sahne
- 250 g Erdbeeren • 2 EL Zucker
- 250 ml Orangensaft • etwas Orangenlikör
- Karamellsoße • einige Minzeblätter

Gelatine in Wasser einweichen. Marzipan in Stücke schneiden, in Milch aufkochen. 40 g Pistazienkerne und Amaretto unterrühren. Mischung mit dem Pürierstab aufschlagen. Ausgedrückte Gelatine in die heiße Mischung rühren, abkühlen. Inzwischen Sahne schlagen und vorsichtig unter die abgekühlte Mousse heben. Mousse in Gläschen füllen und etwa 6 Stunden kalt stellen. Erdbeeren abbrausen, putzen und in Scheiben schneiden. Zucker karamellisieren, mit Saft ablöschen und leicht einkochen. Likör dazugeben, abkühlen lassen. Mousse stürzen, mit Erdbeeren, Karamellsoße, Rest Pistazien und Minze anrichten.





Fotos: MLK/Michael Gregonowits; Illustration Karte: Claudia Pangopoulos

