

<http://www.derwesten.de/staedte/wesel/Aus-Bislich-in-die-weite-Welt-id2325408.html>

Kochen

Aus Bislich in die weite Welt

Wesel, 31.12.2009, Petra Herzog



Wesel. Von Salzburg über Basel nach Bislich, dann weiter nach Wolfenbüttel, Taipeh, Shenzhen und Bangalore – das klingt nicht nur nach ziemlich viel Abwechslung, das sind auch die jüngsten sieben Stationen von Ludger Mai.

Nur einen kurzen Abstecher machte der 41-Jährige zum ersten Advent auf den heimischen Maashof, dann ging es für den gelernten Koch und Hotelbetriebswirt sofort weiter. Erst nach Wolfenbüttel und dann wieder in die weite Welt.

Ludger Mai hat den Koffer fast immer gepackt, ist nur selten bei seiner Ehefrau Brigitte und den drei Söhnen Simon (13), Christoph (11) und Michael (6) zu Hause. Gerade um diese Jahreszeit. Denn Herbst und Winter sind Hochzeiten für ihn. Dann laufen die großen Gastro-Messen und -Seminare, dann hat der Angestellte bei MKN, einem Hersteller für thermische Großküchengeräte, alle Hände voll zu tun. In Salzburg trat er zuletzt mit Promi-Koch Alfons Schuhbeck auf, und auch mit Mario Kotaska, der häufig in Johannes B. Kerner's und nun Markus Lanz' Kochshow seine Künste auf dem Herd demonstriert, hat er gemeinsame Termine. Man kennt sich in der Branche, ist teils auch für denselben Arbeitgeber verpflichtet.

Im taiwanesischen Taipeh, im chinesischen Shenzhen und im indischen Bangalore war Ludger Mai allerdings ohne die Fernsehköche unterwegs. Während er in Taipeh eine Messe besuchte sowie Händler und Verkaufspersonal trainierte, sorgte er im neuen Hotel „Grand Hyatt“ in Shenzhen für die Inbetriebnahme der Wolfenbütteler Großküchengeräte. In Bangalore war es eine Restaurantkette, die er betreute. Schließlich stellt sie gerade von traditionelle auf moderne Garmethoden um.

„Sous-Vide-Kochen“ heißt das Zauberwort, was soviel wie Garen unter Vakuum bedeutet. Das macht der 41-Jährige auch schon mal zu Hause, wenn er eine Messe vorbereitet. Da wandern dann gleich mehrere gewürzte Schweinebäuche in Vakuumbutel und werden bei Temperaturen von 60 bis 75 Grad schonend gegart. Der Gewichtsverlust des Fleisches ist geringer als bei der normalen Methode und das Produkt länger haltbar.

Doch nicht nur mit Schweinefleisch hat Ludger Mai es während seiner Reisen um die Welt zu tun. Denn vor Ort geht es schließlich um Landestypisches. Zum Beispiel Pekingenten. Die marinierten Tiere hat der Bislicher schon oft zubereitet. Dann wird die Ente tranchiert und als erster Gang die Haut in einen dünnen Pfannkuchen eingeschlagen. Darüber kommt eine Soße, und schon kann

geschlemmt werden. Dazu gibt es Gemüsestäbchen aus Gurken und Frühlingszwiebeln. Als zweiter Gang kommt eine Entensuppe auf den Tisch und schließlich die gebratene Ente mit Reis.

Wok-Gerichte und gebratener Reis stehen bei den Asiaten ebenfalls hoch im Kurs. Auch Froschschenkel waren von Mai bereits gefragt – in Frankreich, und Entenzungen – in China. Dasselbe gilt für Hühnerfüße und für Haifischflossen. Beides wird von ihm persönlich nicht gerade geschätzt, aber hier geht es nunmal um landestypische Küche. Und die ist in Abu Dhabi anders als in Israel, in Ägypten anders als in Hongkong. Überall war Ludger Mai schon, wobei er sich – neben Bislich – am liebsten in Singapur aufhält. „Das ist Asien light“, sagt er, der dafür zuständig ist, das traditionelle Kochen in moderne Garmethoden zu übersetzen und dem Gerätehersteller neue Programme zu schreiben.

Vor sechs Jahren war der Koch in St. Nazaire auf dem riesigen Passagierschiff Queen Mary 2. Er wies den Küchenchef und seine Stellvertreter in die Geheimnisse der installierten Geräte ein. Auch für Scheichs von Dubai war der Bislicher schon tätig, stattete ihre Yachten in Belgien oder den Niederlanden mit hochmodernen Küchengeräten aus.

400 Portionen im

„Hans Dampf“

„Hans Dampf“ steht an dem Messestand von Ludger Mai, wobei das nicht sein Spitzname ist, sondern die Bezeichnung des Dampfgerärs. Während ein kleiner, der durchaus in einer normalen Küche Platz finden kann, 25 Portionen schafft, hat der in einer Großküche Raum für 400 Portionen. 180 fertige Programmierungen besitzen die großen Geräte, wobei auch ein Temperaturfühler zum Einsatz kommt.

INFO

Passend zur Party

Gern kreiert Ludger Mai Gerichte. Sogar ein fertiges Kochbuch hat er bereits in der Schublade liegen. Was ihm noch fehlt, ist ein Verleger. Für die NRZ empfiehlt er Ludgers Senfbraten, der prima zur Party und anderen Gelegenheiten passt. Davon werden zehn Personen satt: 2,5 Kilo Lummerbraten mit Salz und Pfeffer würzen. Ein Glas groben Senf und ein Glas Löwensenf vermischen. Damit das Fleisch bestreichen und dann in einen großen Bräter legen. Zwei Gläser Pilze abtropfen lassen, zwei Gewürzgurken kleinschneiden und auf das Fleisch geben. Außerdem 600 Gramm Porree schneiden und ebenfalls dazugeben. Alles mit einem Liter Sahne auffüllen, abdecken und zwei Tage im Kühlschrank ziehen lassen. Dann bei 200 Grad im Backofen ohne Deckel dreieinhalb bis vier Stunden garen. Ab und zu umrühren. Dazu passt beispielsweise ein knackiger Salat und Brot.

Dass Mai sämtliche Einführungen und Erklärungen überwiegend in Englisch halten muss, stört ihn nicht. Da hat er, dessen Karriere mit einer Kochlehre in Kleve begann, mittlerweile Routine. Das Haus gibt es inzwischen nicht mehr. Es folgten Stationen im Marienthaler Haus Elmer, wo er seine Frau Brigitte kennen lernte, zwei Jahre Hotelfachschule in Dortmund und ein Stopp in eine der führenden Fünf-Sterne-Herbergen in Deutschland, im Hotel Rafael in München, das mittlerweile Mandarin Oriente heißt. Vor 15 Jahren wechselte der Bislicher dann in den Bereich Gastro-Technik, was er bis heute nicht bereut.

Denn selbst, wenn er zu Hause ist, lässt ihn das Thema Kochen nicht los. Schließlich betreibt seine Frau seit dem Frühjahr sehr erfolgreich das Kochstudio Maashof. Die angebotenen Kurse waren in diesem Jahr ruck, zuck ausgebucht. Das neue Programm können Sie sich bald im Netz ansehen: www.kochstudio-maashof.de