

# Frischer Wind in der Küchenlandschaft

Durch den Golfclub weht ein neuer kulinarischer Wind. Das Küchenteam in der „Dining Range“ im Golfclub Olching ist jung, ein bisschen wild und voller Elan: Die Pächter, Starköche Stefan Marquard und Wolfgang Weigler, bereiten die Nachwuchsköche um Küchenchef Hannes Bareiter derzeit auf einen Meilenstein ihrer kulinarischen Zukunft vor.

VON ANGI KIENER

**Olching** – Stefan Marquard ist in der Kochszene ein bekannter und auch prägnanter Kopf: Piratenkopftuch und Ziegenbart sind seine äußeren Markenzeichen und auch was seine kreativen Rezeptideen angeht, hält der Sternekoch nicht hinter dem Berg. Während der neue Küchenchef der Dining Range, Hannes Bareiter (27), mit gebührender Präzision eine Kreation aus Hühnchen im heißen Butterschmalz zubereitet, winkt Marquard im Hintergrund mit einem Rosmarin- und der erfahrene, 45-jährige Profi, zwinkert Bareiter jugendlich schmunzelnd zu. Worte sind in diesem Fall überflüssig – der Küchenchef weiß schon, was zu tun ist: Er legt das wohlriechende Kräuterzweiglein kommentarlos auf die sich langsam bräunende Kruste, wendet und schmort.

Ein feiner Duft zieht sich durch die umgebaute und auf Vordermann gebrachte Küchenlandschaft im Golfclub. „Ich habe hier ein wenig umgebaut, neue Geräte angeschafft und alles auf die Abläufe einer kreativen und innovativen Küche abgestimmt“, erklärt Marquard kurz in einem Nebensatz. Und schon steht er neben Koch Nicklas Rausch (29), schaut ihm kurz über die



Während Küchenchef Hannes Bareiter das Butterschmalz fürs Hühnchen in der Pfanne erhitzt, hält Spitzenkoch Stefan Marquard (l.) mit Tipps nicht hinterm Berg.

Fotos: Kiener



Schon die Vorspeisen der Dining Range sind ein Augen- und Gaumenschmaus.



Hühnchen einmal anders: mit hauchzarten Kohlrabischeiben und feinem Risotto.

## Gelungener Start in die Saison

**Schon vor der** offiziellen Eröffnung – bei der Jahreshauptversammlung der Gölfer – hat das Küchenteam um Pächter Stefan Marquard und Wolfgang Weigler in sechs Gängen bewiesen, dass auf ihre Inspirationen Verlass ist und gezeigt, dass den kreativen, neuen Köpfen um Küchenchef Han-

nes Bareiter in der Küche Tür und Tor offen stehen.

**Das Dining Range-Team** hat zu diesem Anlass trefflich eingelocht und aufgeköcht: mit einem abwechslungsreichen Menue mit angegrillten Tunfischwürfeln, Jakobsmuscheln, hausgemachten Ravioli, zartrosa ge-

bratener Lammkeule, einer extravaganen Hommage ans Wiener Schnitzel, haben Hannes Bareiter (27) sowie die Nachwuchsköche Nicklas Rausch (29) und Vincent Krüger (26) für reichlich Aufsehen und positiven Zuspruch gesorgt. „So soll und darf es weitergehen“, betont Bareiter. akk

Schulter und mal eben im Topf nach dem Rechten, was da vor sich hindünstet. Der Nachwuchskoch definiert seine Gemüsebeilage zum Hühnchen neu, denn: Hauchzart geschnittene Kohlrabischeiben wollen in Butter gedünstet, gemeinsam mit dem goldbraun-zarten Hühnchen angerichtet werden und ein Klacks feinstes, und auf den Punkt geköcheltes Risotto soll den leckeren Hauptgang begleiten.

Wem in der Dining Range nicht das Wasser im Munde zusammenläuft, der ist wohl einfach fehl am Platz. Wer hier nicht Appetit kriegt, der ist nicht zu helfen, doch: „Total rumspinnen soll mein Team nicht; das macht zwar Spaß, ist aber nicht unbedingt der gerade Weg zum Erfolg“, weiß Starkoch Marquard aus Erfahrung. Dass er selber gern ein wenig „spinnt“ sei ihm gern erlaubt, denn schon krenzend er eine weitere Kostprobe seiner Ideen: „Probier mal mein Schweinepopcorn!“, fordert er auf. Schweinepopcorn! Was soll das denn sein? „Das kannst Du auf den Salat oder als Überraschungsgag über Hauptgerichte streuen. Ich bin total begeistert davon“, erzählt der Sternekoch, während er in die Pfanne greift und an seiner tierischen Popcornvariante Marke „Marquard“ knabbert. Ja, das knusper gut, doch: Es muss nicht immer so „kompliziert“ hergehen, in dieser neuen Küche, denn: „Ich weiß auch genau, wo ich den Rohling für Deutschlands beste Currywurst herkrige“, verrät Marquard augenzwinkernd. „Da kannst Du locker zwei oder drei von essen und Dir wird's nicht über.“ Aber es lockt ja auch noch feinstes Wildlachs, oder das zart-rosa Rindercarpaccio, angerichtet mit gelben Algen und ein „Mädchensalat“ mit feinstem Dressing. Oder diese klare Linsensuppe. „Unser Essen soll inspirieren und einfach zum Genießen einladen“, betont Marquard.