



Er lädt „zum Durchprobieren“ ein: Eberhard Braun zaubert in der gläsernen Küche Spezialitäten aus regionalen Produkten.

Bild: Tröster

# Sushi auf Schwäbisch, Tapas auf Badisch

Gourmet-Koch Eberhard Braun geht kulinarische Verbindungen der besonderen Art ein

Schweinebäckchen auf Linsensalat, Filet-Spießchen mit Schwarzwälder Schinkenspeck und das „Schwäbisch Sushi“ als Maimarkt-Renner schlechthin: Bei Gourmet-Koch Eberhard Braun zergehen den Besuchern feine Spezialitäten auf der Zunge, laden kleine Häppchen „zum Durchprobieren“ regionaler Leckereien an. Das Besondere: Der Küchenmeister zaubert aus bekannten Zutaten mal was ganz anderes und richtet die Produkte aus dem Ländle ideenreich an.

Seine Gäste schauen ihm in seinem „Schlemmerland“ in Halle 41 dabei die ganze Zeit über die Schulter. „Das ist ziemlich kommunikativ, denn die Leute wollen natürlich wissen, was man da so

macht und wie's funktioniert“, berichtet der 35-Jährige, der nicht nur Koch, sondern auch Ernährungswissenschaftler ist. Mit seiner gläsernen Küche zieht er die Besucher auf die 330 Quadratmeter große Spezialitäten-Plattform, mit der die Marketing- und Absatzförderungsgesellschaft für Agrar- und Forstprodukte aus Baden-Württemberg (MBW) über regionale Produkte informiert. Die Schau stößt auf reges Interesse: „Wir spüren, dass die Menschen nach dieser Geiz-ist-geil-Welle wieder bewusster werden und sich mit ihren Lebensmitteln auseinander setzen wollen“, stellt MBW-Projektleiterin Hedwig Burholt fest.

Eberhard Koch macht den Maimärklern dabei vor, wie's funktionieren kann, seine

Zutaten kauft er jeden Morgen in der Baden-Württemberg-Halle beziehungsweise draußen am Gemüse-Stand ein. „Diese Qualität ist der Ausgangspunkt“, verrät er sein Rezept, „wenn der Schinken aromatisch schmeckt und die Eier frisch sind, dann kann man in kürzester Zeit etwas Leckeres herstellen.“ Deshalb kommt ihm nur Rapskernöl in die Pfanne, für Würze sorgt er mit ein bisschen Salz, Pfeffer und Kräutern – direkt am Stand gerernt. Den Besuchern schmeckt's, zwischen 10.30 und 17.30 Uhr gehen bei Braun jeden Tag rund 300 Gerichte über die Theke: „Wir sind wirklich super zufrieden.“

► „So wird's angerichtet“