



Das Küchenschlacht-Ziel erreicht

Fernsehen Johannes Börnert, Pastor der Evangelischen Gemeinde Schönblick in Schwäbisch Gmünd, besteht die erste Runde der ZDF-Kochsendung – obwohl er den klassischen Kochshow-Fehler macht. *Von Julia Müller*

Schwäbisch Gmünd

Ziel erreicht: Johannes „Joe“ Börnert hatte sich vorgenommen, bei der ZDF-Kochsendung „Die Küchenschlacht“ nicht gleich in der ersten Runde auszuschneiden – und hat es geschafft.

Der Pastor der Evangelischen Gemeinde Schönblick in Schwäbisch Gmünd ist am Pfingstmontag gegen fünf weitere Hobbyköche angetreten, sein Leibgericht innerhalb von 35 Minuten vor laufender Kamera zuzubereiten.

„Der Blick ist ständig auf der Stoppuhr.“

Johannes Börnert
Genusspastor

Seine Kräuterspätzle mit glasierten Tomaten, Schmelzwiebeln, Speckwürfeln und Bergkäseschaum haben Küchenschlacht-Juror Christoph Rüffer, Sternekoch im Restaurant Haerlin im Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg, überzeugt. Obwohl Joe Börnert beim Bergkäseschaum der klassische Fehler unterlaufen ist, vor dem Mario Kotaska und andere Küchenschlacht-Moderatoren immer wieder warnen: „Das Abschmecken nicht vergessen.“ Das könne angesichts der Kameras und beim ständigen Blick auf die Uhr leicht passieren, erzählt Joe Börnert aus eigener Erfahrung.

So wertete Christoph Rüffer seinen ungewürzten Käseschaum solo als „verhalten“. Doch in Kombination mit den Schmelzwiebeln und den Speckwürfeln war das Geschmackserlebnis perfekt. Und unterm Strich hat sich ausgezahlt, dass der 43-jährige Pastor sich gut auf die Challenge vorbereitet hatte.

Kräuterspätzle ohne Ende

Mit laufender Stoppuhr habe er sein Leibgericht so oft zubereitet, bis jeder Handgriff saß – und seine Frau und seine drei Töchter (10, 12 und 14) keine Kräuter-



Daumen hoch: Johannes Börnert, der Genusspastor aus Schwäbisch Gmünd, meistert die erste Runde der ZDF-Küchenschlacht im Fernsehstudio in Hamburg souverän. Foto: Joe Börnert

spätzle mehr sehen konnten. Erst als sie jetzt am Pfingstmontag, gemeinsam mit Freunden bei ihnen daheim in Wetzgau die Ausstrahlung im ZDF schauten, servierte der 43-Jährige wieder welche.

Die Ente war am Ende zu süß

Die anderen Kandidaten berichteten ihm von ähnlichen Rückmeldungen in ihren Familien, als sie sich auf die Show vorbereiteten, erzählt Johannes Börnert lachend.

Insgesamt sechs Hobbyköchinnen und -köche gehen bei der Küchenschlacht immer am Montag ins Rennen. An jedem Wochentag scheidet einer aus, bis am Freitag der Wochensieger übrig ist. Bei der Ausstrahlung am Pfingstmontag fiel als Gericht die Ente durch, weil die da-

zugehörige Orangensoße zu sehr reduziert und zu süß war. Die Süßspeise einer Österreicherin überzeugte den Juror hingegen auf ganzer Linie.

Joe Börnert ist sehr zufrieden mit seinem Platz im Mittelfeld. „Hauptsache weiter“, sei für die erste Runde seine Devise gewesen. Wohl wissend, dass das Timing dafür eine entscheidende Rolle spielt. Beim Kochen war dieses kein Problem. Doch beim Plaudern mit Moderator Mario Kotaska ging die Sendezeit viel zu schnell aus.

Der Moderator hatte Joe Börnert, der sich selbst Genusspastor nennt, im Vorfeld gefragt, ob sie an Pfingsten über die Verbindung zwischen Kirche und Küche, Glauben und Genuss reden können. Doch nachdem sie über die Kunst des Spätzle-Schabens

gefachsimpelt hatten, wurde daraus nichts mehr. Erst mal.

Da Joe Börnert die erste Runde bestanden hat, ist er an diesem Dienstag, 10. Juni, ab 14,15 Uhr erneut in der ZDF-Küchen-

schlacht zu sehen. Dann gilt es für ihn, innerhalb von 35 Minuten Jakobsmuscheln auf Mango-Curry mit Kokosschaum und Kurkuma-Pfannbrot zuzubereiten.

So macht der Genusspastor seine Kräuterspätzle

Zutaten:

50 Gramm gemischte frische Kräuter (zum Beispiel Petersilie, Basilikum, Oregano, es gehen aber auch andere)
2 Eier
5 Gramm Salz
200 Gramm Spätzlemehl (doppelgriffig)
50 Gramm Sprudel
etwas Salz fürs Kochwasser

Zubereitung:

Die Blätter der Kräuter mit den Eiern und dem Salz fein mixen. Das Mehl in eine Schüssel geben, die Kräuter-Eier-Mischung und den Sprudel hinzufügen und mit einem Holzlöffel zum Spätzleteig schlagen, bis er Blasen bildet. Einen flachen Topf mit Wasser und Salz auf-

setzen und zum Kochen bringen. Ein Glas Wasser daneben stellen für den Fall, dass das Wasser hochkocht. Die Spätzle mit dem Spätzleblett und einem Schaber ins kochende Wasser schaben. Die Spätzle kurz kochen lassen, heraus schöpfen, in einem Sieb auffangen und kurz abschrecken.