

## SZENE NÜRNBERG

**E**r kocht selbst leidenschaftlich gern (Lieblingsgericht Spaghetti mit Butter, Pfeffer und Salz). Einmal im Jahr lädt Architekt **Mathias Hennig** Freunde, Familie, Kunden und Kollegen ein, mit ihm und seiner Firma „Blauhaus“ zu feiern. Am Samstagabend folgten 110 Damen und Herren ins „Wittenstein – Party-service, Kochschule und Restaurant“, Löffelholzstraße, zu „Blauhaus im zwölften Jahr“ und kochten gemeinsam zwölf Gänge.

An sechs „Kochplätzen“ schnitten zunächst die ersten sechs Gruppen Gemüse, schälten Kartoffeln und schmeckten im Beisein von Inhaberin **Karin Wittenstein** und ihren Köchen die vielen Gerichte ab. Heraus kamen „Staudensellerie mit blauen Trauben und Radicchio“ oder „Wallerfilet blau“, „Lammkeule mit Thymian und Rosmarinsoße“. Jede der zwölf Gruppen kümmerte sich um einen Gang. Anschließend wurde gemeinsam gegessen. Zum süßen Schluss lockten „Vanilleäpfel mit Brombeeren“ und eine „Pflaumen-Mascarpone-Creme“ zum Hineinlegen. Die letzten Male feierte Hennig meist in ehemaligen Baustellen: „Blauhaus“ restaurierte beispielsweise die Restaurants „Wonka“ und „Etagé“.

Bis Mitternacht wurde gegessen, gefeiert und geredet. Für die Gäste gab es die zwölf Rezepte mit nach Hause – zum Nachkochen. kat



Mit Eifer waren die 110 Gäste von Architekt Mathias Hennig bei der Sache. Bevor sie sich an zwölf Gängen vergnügen durften, mussten sie Gemüse schneiden und Kartoffeln schälen. Foto: Michael Matejka