



Jakub, Stan, Carsten, Sven



## Kommando Kochen

# Forelle im Bananenblatt

**Bananenblätter statt Aluminiumfolie, selbstgestampfte Gewürze statt Asia-Laden, Ottendorf statt Holland und mittendrin Lean Cavi.**

André Börner, Jakub Vidner, Carsten Kuniß und Sven Lerchenberger bilden das Jazzquartett Lean Cavi, welches letztes Jahr im Juni "Chemnitz Rocken - 2nd Generation" gewann und im Dezember sein Debüt-Album "Morphooza" veröffentlichte.

Mit Ausnahme des Saxofonisten André, der arbeiten musste, waren

die Chemnitzer in der Natur unterwegs, um sich Anregungen für ein neues Stück zu holen. Beinahe zufällig landeten sie im Mio im Gewerbegebiet Ottendorf und schauten bei Birgit Fischer und Stan Olgers vorbei. Beeindruckt vom idyllisch gelegenen Minicampingplatz mit Esswerkstatt kamen sie ins Schwärmen, und Stan lud die jun-

gen Jazzer zu einem Exkurs in Sachen gesunder Esskultur in seine Werkstatt ein.

Der Gastgeber hatte gerade Forellen im Bananenblatt in Arbeit. Der Reis garte schon in der Röhre, und nun sollte der Besuch beim Zubereiten der Forellen helfen. Zunächst hieß es Gewürze mörsern und Gemüse putzen und zerkleinern. Da kam es auch schon zum ersten Joke in der Küche, als Stan erklärte, dass es die Gewürze in Asia-Läden gebe, und einer der Jungs fragte: "Was, in Ottendorf?" Alles lachte, denn in dem Dörfchen gibt es natürlich keinen Asia-Laden.

Schlagzeuger Sven, Stans Meinung nach der Mann mit der meisten Kraft, durfte Gewürze wie Kemirinissee, Kurkuma, Knoblauch, Laoswurzel und Trassi fein mörsern, Carsten musste die Peperoni und geschälte Tomaten zerkleinern und Jakub Zitronen achteln und Zwiebeln hacken. Stan gab ziemlich entspannte Hinweise, damit die Jazzer es richtig machten: "Du kannst es nicht falsch ma-

chen, Jakob, es geht um den Geschmack!"

Auf die Frage, was ihn als Niederländer ausgerechnet nach Ottendorf verschlagen habe, lachte Stan und meinte: "Die einfache Antwort ist: Eine Frau. Die ausführlichere: Wir mussten einen Weg finden, die Erbschaft sinnvoll zu nutzen." Die Gewürze und das Gemüse kamen unter Zugabe von ein paar Salambllättern in einen mit Öl erhitzten Wok und mussten unter Mithilfe von Carstens rührender Hand andünsten. Der Chef des Hauses dazu: "Wenn es anfängt zu duften, ist es fertig. Da reichen meist drei Minuten."

Mit den anderen beiden schnitt der ehemalige königliche Beamte die Bananenblätter zurecht. Hierauf wurden die in Ottendorf gefangenen Forellen gebettet und mit der gedünsteten Gewürz-Gemüsemischung belegt und gefüllt. Kurzzeitig kamen die Jungs von Lean Cavi ins Schwitzen, aber Stan beruhigte sie lachend mit den Worten: "Ein Qualitätskoch hat sowas drauf."

Anschließend wurden die Fische in die Bananenblätter gewickelt (eigentlich müssten sie dann für ein paar Stunden im Kühlschrank ruhen, damit sich das Aroma entfalten kann) und für circa 20 Minuten im Rohr gedämpft - bei 85° C, ehe sie am Ende für zwei Minuten **unter den Grill** mussten.

Während dieser Zeit fragten die Musiker ihren Gastgeber einige Löcher in den Bauch, über seine Ausbildung und das Leben in den Niederlanden. Nebenher gab der Minicampingplatz-Betreiber den Jungs ein paar gute Tipps. So erklärte er unter anderem: "Deutsche Hausfrauen würden dazu sicher Alufolie statt Bananenblätter verwenden. Das ist heutzutage aber schon ökologisch bedenklich, und außerdem geben die Blätter, die man nicht mit essen kann, ihr feines Aroma an die Fische ab."

Es folgte eine Erläuterung in Sachen Reis und dann wurde auf der schönen Terrasse vor den Obstbäumen auch schon angerichtet. Im Handumdrehen waren die Forellen mit Reis verspeist, was ganz ohne Worte die Begeisterung der Gäste zeigte. Sie blieben noch ein Weilchen bei Stan und Birgit, die inzwischen von einem Termin zurück war, in der Nachmittagssonne sitzen und waren sicher, dass sie hier wieder mal hier reinschauen würden.

[www.mio.minicamping.de](http://www.mio.minicamping.de)  
[www.leancavi.com](http://www.leancavi.com)

