

Kölner Stadt-Anzeiger

Stadt Leverkusen - 17.06.2013

150. GEBURTSTAG

Welt-Menü mit Cocktail vom Chef



Foto: Ralf Krieger

Von Thomas Käding

Zum 150. Geburtstag hat sich das Unternehmen Bayer eine kulinarische Besonderheit einfallen lassen: Alle Beschäftigten der Firma bekommen an diesem Dienstag das gleiche Essen, auch in Japan und den USA: Los geht es mit Couscous-Salat.

Die Schlangen vor dem Haupteingang des Bayer-Kasinos und im Garten sind am Mittag ungefähr gleich lang. Vorne geht's zum Essen, hinten zum Cocktail. Der hat zwar – selbstverständlich – keinen Alkohol. Dafür steht für ein Viertelstündchen ein besonderer Keeper hinter der Bar: Marijn Dekkers. Und das

Verlangen unter den Bayer-Leuten ist offenkundig groß, sich vom Chef mal einen einschenken zu lassen. Unter der Zeltplane ist es heiß, Bayers Vorstandschef genießt aber einen strategischen Vorteil: In die „von der Minze geküsste Erdbeerlimonade“ gehört ordentlich Eis.

In mehr als 60 Ländern gibt es am Dienstag das gleiche Menü. Das ist logistisch eine Herkulesaufgabe – doch die Mienen der Organisatoren konnten sich dank der Zeitverschiebung schon morgens etwas aufhellen: die Bayer-Kollegen in Japan und Korea haben schon Bilder geschickt. Auf denen zeigt sich: Das gemeinsame Mittagessen hat echten Festcharakter. Wie würde das wohl erst an den lateinamerikanischen Standorten aussehen?

Vor einem Jahr haben sich fünf Bayer-Köche zusammengesetzt und ein Essen ausgetüfelt, das global funktioniert. Neben dem Sterneküchen-erprobten Jürgen Wester aus dem Leverkusener Kasino haben Jianhua Bai aus Chengdu in China, Alain Brunot aus der Gourmetgegend um Lyon, Silvia Maldonado Morales aus Mexiko und Jeff Sinciline, Küchenchef in Pittsburgh, drei Vorspeisen, vier Hauptgerichte und zwei Desserts kreiert. Herausgekommen ist dies:

Die Vorspeisen:

Couscous-Salat mit Zimtmandeln von Jeff Sinciline,
Hähnchen im Blätterteig mit Gemüse von Silvia Maldonado Morales,
Klare Tomatensuppe mit Eierflocken von Jianhua Bai.

Die Hauptgerichte:

Orangenlachs von Silvia Maldonado Morales,
Kalbsröllchen mit Basilikumsauce an Ratatouille und Kartoffelplätzchen von Jürgen Wester,
Hähnchen „Kung pao“ mit Frühlingszwiebeln und Erdnüssen von Jianhua Bai,
Pasta mit Gemüsewürfeln, Pesto und Spargel von Alain Brunot.

Die Desserts:

Mascarpone-Törtchen mit schwarzen Johannisbeeren und Fruchtspiegel von Jürgen Wester,
Frische Obstspieße mit Himbeer-Coulis und dunkler Schokolade von Alain Brunot.

Artikel URL: <http://www.ksta.de/stadt-leverkusen/150--geburtstag-welt-menue-mit-cocktail-vom-chef,15189132,23394434.html>

Copyright © 2012 Kölner Stadtanzeiger