

Kulinarischer Gipfel mit bitterem Beigeschmack

Markus Krompaß (33) aus Simbach hat die Staatsoberhäupter in Hamburg bekocht – Kevin Eckerl aus Julbach war mit dabei

Von Thomas Thoiss

Simbach/Hamburg. Mal eben im Fokus der Weltöffentlichkeit die mächtigsten Menschen des Erdballs zu bekochen – diese Herausforderung hat Markus Krompaß beim G20-Gipfel in Hamburg mit Routine und Gelassenheit gemeistert. „Es war spannend und interessant. Aber es ist ja auch unser Job.“

Was den 33-jährigen Simbacher, der seit sieben Jahren Küchenchef des Fünf-Sterne-Hotels St. Wolfgang in Bad Griesbach (Lkr. Passau) ist, deutlich mehr mitgenommen hat, waren die schlagzeilenträchtigen Begleitereinscheinungen des Gipfeltreffens. „Wenn Du vom Hotel in die Elbphilharmonie an lodernden und ausgebrannten Autos vorbeifährst und das riesige Polizeiaufgebot siehst, ist das schon ein mulmiges Gefühl.“

Deshalb war der viertägige Hamburg-Einsatz, den er seinem Freund und Mentor, Sternekoch Karlheinz Hauser, zu verdanken hat, für Krompaß auch „ein positives und negatives Erlebnis in einem“.

Trump und Hauser: Wiedersehen mit Ex-Chefs

Auch für den Prominenz-erprobten Hamburger Star- und Fernsehkoch Hauser war es ein besonderer Auftrag, nach dem Konzert in der Elbphilharmonie am Freitagabend für das leibliche Wohl von rund 60 Staatschefs und deren 200-köpfiger Entourage zu sorgen. Deshalb ließ der 50-Jährige für sein Team auch Markus Krompaß einfliegen.

„Er weiß, dass er sich auf mich verlassen kann“, sagt der Simbacher, der die „einmalige Chance“ gerne ergriff, schließlich feierte er so ein Wiedersehen mit gleich



Mannschaftsfoto mit den Mächtigen: Die Staatsoberhäupter waren voll des Lobes für das Vier-Gänge-Menü, das ihnen Markus Krompaß (vorne, 2. v. rechts) und der Hamburger Starkoch Karlheinz Hauser (vorne rechts) in der Elbphilharmonie serviert hatten. Links Bundeskanzlerin Angela Merkel, daneben Melania und Donald Trump sowie Vladimir Putin und vorne in der Mitte Emmanuel Macron. – Fotos: privat (2), dpa (1)

zwei früheren Chefs. Krompaß, 2007 zum besten Patissier Deutschlands gekürt, hat von 2006 bis 2008 in Hausers Gourmet-Tempel „Seven Seas“ auf dem Süllberg in Blankenese gekocht.

Und: Er arbeitete, wie in der Passauer Neuen Presse berichtet, im Jahr 2005 sieben Monate lang als Patissier in Donald Trumps Luxus-Residenz Mar-a-Lago in Palm Beach/Florida. Auch dieses spektakuläre gastronomische Gastspiel hatte ihm Karlheinz Hauser vermittelt, damals kulinarischer Consultant in Trumps pompösem Privatclub.

Passend zu den strengen Sicherheitsvorkehrungen wurde und wird der Ablauf des G20-Caterings wie ein Staatsgeheimnis gehütet. So bittet Markus Krompaß im Telefongespräch mit der Redaktion um Verständnis, dass er sich an das hält, was vereinbart wurde. „Wir“ – damit meint er auch noch seine beiden niederbayerischen Begleiter Felix Eber-

le, sein stellvertretender Küchenchef in Bad Griesbach, und Kevin Eckerl, sein Freund und früherer Azubi aus Julbach – „dürfen keine Details über das Abendessen nach draußen geben.“

Nur soviel verrät Krompaß über das Vier-Gänge-Menü für die Staatsoberhäupter: „Es war sehr gehobenes Niveau und mit hohem Zeitaufwand verbunden.“ Das Ganze am Donnerstag in der Hauser-Küche auf dem Süllberg vorbereitet, am Freitag per Lkw in die Elbphilharmonie transportiert, wo es Kühlhäuser und eine provisorische Küche gibt, dort zu Ende zubereitet und von jeder Menge Service-Personal – „etwa eine Kraft für zwei Gäste“ – im edlen Speisesaal des Konzerthauses serviert. Zusätzlich zu den Kontrollen der Lebensmittelhygiene, die zur Prävention von Gift-Attacken auch Stichproben nahm und analysierte, hatte die US-Delegation als einzige einen eigenen „Food-Inspector“ dabei. „Der hat

uns genau über die Schulter geschaut, auch ein paar Sachen probiert, war aber sehr nett“, berichtet Krompaß.

„Man steht da schon unter Druck. Bei so einem Anlass will man sich keine Blöße geben. Da muss jeder Teller gleich perfekt ausschauen“, erzählt der 33-Jährige. Entgegen gekommen sei den Spitzenköchen die Tatsache, dass es keine ausgefallenen Sonderwünsche gab. „Nur das Übliche, verschiedene Garpunkte beim Fleisch, vegane und vegetarische, laktose- und glutenfreie Kost. Oder dass jemand statt des normalen Desserts lieber Käse isst oder einen Obstteller.“

Besonders sympathisch: Emmanuel Macron

Krompaß beschreibt die kurzen, aber unvergesslichen Begegnungen mit den Gipfel-Gästen.



Hungrige Staatsgäste: Die G20-Teilnehmer und ihre Partner warten nach dem Konzert im Speisesaal der Elbphilharmonie auf das Abendessen.

„Beim Rausgehen haben sich alle sehr freundlich bedankt. Auch Vladimir Putin und Donald Trump.“ Wiedererkannt habe ihn der US-Präsident nicht. „Aber das ist ja normal, weil es schon zwölf Jahre her ist. Es war gar keine Zeit für Smalltalk, die Bodyguards hätten das gar nicht zugelassen.“ Umso faszinierter war der aus Altenmarkt stammende Krompaß vom Auftritt des französischen Staatschefs. „Emmanuel Macron macht einen unglaublich sympathischen Eindruck. Er ist sehr locker. Ich durfte ein Foto mit ihm machen, und er hat auf Englisch gesagt, dass es ihm sehr, sehr gut geschmeckt hat.“

Das Tête-à-Tête mit der Prominenz wird Markus Krompaß jedoch weniger intensiv im Gedächtnis bleiben wie das, was sich in den vier Tagen um den G20-Gipfel abgespielt hat: „Wir waren nicht wirklich in brenzligen Situationen. Aber du bekommst das hautnah mit.“

„Was für ein Wahnsinnsaufwand betrieben werden muss, um die Sicherheit zu gewährleisten“, das empfindet Krompaß als beängstigend und brutal. „Je näher man an die Elbphilharmonie gekommen ist, desto schwerer bewaffnet war die Polizei. Statt 20

Minuten hat unsere Fahrt zwei Stunden gedauert. Für uns gab es fünf Sicherheitskontrollen.“ Dass Tausende Sicherheitskräfte die Tagungsorte und die Elbphilharmonie wie eine Festung bewacht haben, sei fast unumgänglich, findet Krompaß. Und vor allem sei das wenigstens eine kleine Beruhigung für seine Frau und seine drei und acht Jahre alten Töchter in Simbach und seine Eltern in Altenmarkt gewesen. Angesichts der beunruhigenden Nachrichtenbilder aus Hamburg habe er diesmal besonders engen Telefonkontakt zur Familie gehalten.



Die Nachspeise: „Himbeer-Opera“ mit Kaffeemousse, einer Elbphilharmonie aus Schokolade und Himbeersorbet. Wobei Trump, wie das Foto zeigt, auf Erdbeeren umgeschwenkt ist.