

**FREIZEIT:** Speyerer Hobbyköchin stellt ihr erstes Kochbuch vor und tritt am Montag beim „Kampf der Köche“ auf SAT.1 an

## Profis in die Pfanne gehauen

Von unserem Redaktionsmitglied Simone Jakob

**SPEYER.** "Meine Mama kocht gut. Und ehrlich: Sie macht aus wenig viel - das hat mich geprägt", erzählt die preisgekrönte und TV-erprobte Hobbyköchin Katrin Bunner aus Speyer. Kein Wunder, dass die Küche der Mittelpunkt ihrer Wohnung in einem ehemaligen Fabrikgebäude ist: "Bevor wir vor sechs Jahren hier eingezogen sind, war es nur ein riesiger leerer Raum, deshalb haben wir alles um die Wohnküche herumgeplant. Ich koche nämlich in jeder freien Minute, denn dabei kann ich mich herrlich entspannen", verrät sie und schenkt Kaffee ein.

Auf dem langen Esstisch liegt das Original ihres ersten Kochbuchs, das sie am Dienstag in Speyer vorstellt. "Die fertigen Exemplare kommen heute aus der Druckerei", sagt sie mit einem Blick auf die seitengroßen Fotos, in die alle Rezepte eingebettet sind. Mit dem Fotografen Peter Wilking hat sie alle Teller appetitlich in Szene gesetzt. "Die Bilder sind total authentisch, wir haben alles hinterher mit Freunden aufgegessen." Viele Wochenenden hat die studierte Papier-Ingenieurin - die als Vizepräsidentin für einen finnischen Forstwirtschaftskonzern arbeitet - am Herd verbracht. Da es zu jeder Jahreszeit passende Gerichte gibt, dauerte die Arbeit an ihrem leckeren Erstling ein komplettes Jahr: "Wir haben bei den Tomaten angefangen und uns über Kürbis, Kohl, Wild, Frühlingskräuter und Spargel bis zu den Beeren durchgekocht." Im Mittelpunkt stehen frische Lebensmittel aus der Region. "Beim Fleisch möchte ich immer wissen, wo es herkommt, und Gemüse kaufe ich nur auf dem Wochenmarkt oder direkt beim Bauern", betont sie.

### Vom Mensa-Essen entsetzt

Die meisten Kräuter für Kürbissuppe, Risotto und Co. wachsen auf der Bunner'schen Dachterrasse. "Leider geht die Saison langsam zu Ende", sagt sie und streicht über den Estragon, der neben Basilikum, Rosmarin und Thymian in einem großen Hochbeet wächst. Und wo hat sie all die Ideen her? "Ich bin unglaublich neugierig, besuche viele Verbrauchermessen, lese Profi-Kochzeitschriften und lasse mir zu Weihnachten und zum Geburtstag am liebsten Kochkurse schenken."

Weil sie vom Mensa-Essen schlichtweg entsetzt war, hat Bunner schon während ihrer Studentenzeit regelmäßig mit Freunden gekocht: "Wir haben uns von Spaghetti mit Tomatensoße zum Fünf-Gang-Menü hochgearbeitet." Ihre eigenen Rezepte schreibt die Ingenieurin aber erst seit fünf Jahren auf "und eigentlich nur, weil mich so viele Leute danach gefragt haben."

Anregungen holt sie sich auch bei Restaurantbesuchen. "Mit meinem Mann Rudolf gehe ich ein- bis zweimal pro Jahr in einem Sterne-Restaurant essen. Außerdem probieren wir unheimlich viel daheim aus." Als Weinkenner von der Nahe hat ihr Mann auch die Weinempfehlungen zu den Gerichten beigesteuert. Beim Kreieren neuer Rezepte lande bisweilen auch etwas im Mülleimer. "Ich habe mal eine ‚betrunkene Pasta‘ mit Wein im Nudelwasser gekocht, die war ungenießbar. Und die Kombination von grünen Gurken und Kaffee ging auch gar nicht", verrät Bunner grinsend.

Und wie war das mit der Fernsehkarriere? "Man weiß erst, wie gut man kocht, wenn man sich mit anderen misst. Deshalb hat mich meine Schwester auf den Wettbewerb für Hobbyköche im Magazin ‚Feinschmecker‘ hingewiesen." Dass sie aus 1000 Bewerbern für die Vorrunde ausgewählt wurde und ihren Regionalentscheid in Würzburg auf Anhieb gewann, hat sie selbst überrascht. "Für mich war das Koch-Wochenende auf Johann Lafers Stromburg schon ein Hauptgewinn", denkt die Speyererin zurück. Als sie mit ihrem gebratenen Heilbutt auf Königskrabben-Risotto und Krustentierschaum zur besten Hobbyköchin Deutschlands aufstieg, standen plötzlich die TV-Sender Schlange.

### "Gut strukturiert"

Beim "Perfekten Dinner" stand sie eine Woche lang mit anderen Kandidaten vor laufender Kamera gegen einen Profi am Herd. Dann folgte die ZDF-Küchenschlacht: "Da muss man in 35 Minuten ein fertiges Gericht auf den Tisch zaubern, das ist Stress pur", erinnert sie sich. "Meine persönliche Stärke ist, dass ich sehr gut strukturiert bin und organisiert arbeite, das kommt mir beim Kochen zugute." Das soll ihr jetzt auch beim "Kampf der Köche" Lorbeeren beschere. Mit eigenen Rezepten und den dazugehörigen Zeitvorgaben darf sie drei Herd-Profis herausfordern und selbst entscheiden, wen sie welches Gericht nachkochen lässt. "Das Motto lautet: ‚Wer haut den Profi in die Pfanne.‘"

Samstag, 15.10.2016

### KATRIN BUNNER

Katrin Bunner ist mehrfach preisgekrönte Hobbyköchin aus Speyer. Sie wurde vom Magazin "Feinschmecker" als beste Hobbyköchin Deutschlands ausgezeichnet.

Zudem stand sie für das "Perfekte Dinner" auf Vox, für die "ZDF-Küchenschlacht" und im Kampf der Köche auf SAT.1 am Herd.

Am Montag, 17. Oktober, 19 Uhr, tritt sie bei SAT.1 mit eigenen Rezepten gegen drei Küchen-Profis an. Ihr erstes Kochbuch stellt sie am Dienstag in Speyer vor.

[www.katrinkocht.de](http://www.katrinkocht.de)