



Horst Lichter kocht mit Lust, Olivenöl, Butter und Sahne vor 2500 Zuschauern in der Arena in Wetzlar.

(Foto: Lademann)

# Pinguin streut Salzblüten

## Horst Lichter kocht für 2500 Gäste in der Rittal-Arena

Von Christian Lademann (0 64 41) 95 96 97  
lokalredaktion.wnz@mittelhessen.de

**Wetzlar.** Wenn der Butterpapst und Sahnegrat spricht, haben die Vertreter von Rohkosi, Magenquark und Sushi Sendepause. Als Fernsehkoch Horst Lichter am Donnerstagabend die Bühne in der Wetzlarer Rittal-Arena betreten hatte, startete die redselige rheinische Frohnatur in seinem komödiantischen Soloprogramm „Sushi ist auch keine Lösung“ einen Feldzug gegen die Trends der Schicki-Micki-Küche und „Niedrigtemperaturgare“.

Unterstützung holte sich der 47-jährige Schnauzträger bei seinen 2500 Fans, indem er sie mit seinen Späßchen und Anekdoten zum Lachen brachte oder mit seiner live zubereiteten Hausmannkost - in Sahne gebritzelte Fischstäbchen, mit Kalbsleberwurst verfeinertes Kartoffelpfürree oder einen riesigen Topf mit Gurkenrahmsuppe (und noch mehr Sahne)- verwöhnte. „Hm, lecker“, stimmten die Probierkandidaten zu.

Vor den fotografischen Abbildern seines eigenen urigen Restaurants „Olderthek“ (Rommerskirchen bei Köln) und hinter einem Feuerkochherd (aber mit Elektro-Kochplatten) stehend, zog er gewitzt über den

Kochshow-Wahnsinn und die gehobene Küche her. Provokativ stellte er mit seinen deftigen Zutaten klar, dass sein Sternzeichen Sahne und sein Aszendenz Butter sei. Dass er bei seinen Kochhilfen übertrieben zu Werke ging, unterstützte seinen Klamausk. Hintert der albenen Fassade steckt aber ein fähiger Koch, was er selbst in Fernsehshows mit köstlichen Gerichten beweist.

Doch im Gegensatz zu „Cerranfeld-Ballerina“ und Sternkoch Johann Lafer, der mit den Zutaten immer in „Dialog“ tritt, oder Gewürz-Gourmet Alfons Schuhbeck liebt es Lichter nun einmal deftig. Zwar lästerte er über seine Kollegen, zollte ihnen aber gleichzeitig Hochachtung auf ihrem Gebiet:

„Beim Lafer kommen die Kühe von selbst und wollen gebraten werden. Bei mir legen die sich vor Angst auf den Bauch und halten die Euter fest.“

Schlechter weg kommen bei Lichter aber die Alles-Aufschäumer und die Sushi-Fraktion. „Ich bin Koch und kein Falter“, mokierte er sich über die Sushi-Häppchen. Auch die Vegetarier haben nicht zu lachen:

„Die kriegen keine Falten, die werden welk“ und kompostieren könne man die ebenfalls.

- Sushi-Fans,  
Rohkostler und  
Schicki-Mickis  
kriegen  
ihr Fett weg

Als Lichter feststellte, dass keiner im Saal jemals in einem Nobel-Restaurant speiste - zumindest meldete sich niemand - zog er auch über die „Kaiserpinguine“ her. Dazu strakte er in 70er-Jahre-Look, Atze-Schroder-ähnlichem Lockenkopf, of-

fenem Brushhaar und mit altem Motorrad an, um einen Schwank aus seiner wilden Jugend zu erzählen.

Er erinnerte sich an seinen ersten Besuch in einem Stern-Restaurant und den piekfeinen Ober, der einen „54er Chateau de Trottoir“ vorführte. Immer wieder bot der Koch-Komiker dem Publikum Grund für ausgelassenes Amüsement. Ob er vom Meitigel aus der Kindertzeit erzählt, von der neudutschen Bezeichnung „Fleur du sel“ für angeblich ganz besonderes Salz („Das heißt Salzblüte. Ich hab' mal einen Pfund Salz gepflanzt, da kommen nie Salzblüten raus“) oder Mutters unverwundlichen Gughaupt, der Atem stockte bei den Mengen an Butter und Sahne, die im Topf verschwanden.

Dennoch schien Lichter seinen Zuschauern Appetit gemacht zu haben, der Beifall bewies dies. Für diejenigen, denen das zweieinhalbstündige Programm nicht gefallen hatte, gab der Koch augenzwinkernd seine „wahre“ Identität preis: „Ich heiße Tim Mälzer“.