

SPEISE. PLAN!

Alles eine Frage des Bauchgefühls

Er ist der Chef der Messe Essen: Oliver P. Kuhrt. Der Marketing- und Messeexperte blickt auf eine langjährige Erfahrung in Touristik und Hotellerie zurück – ob Chicago, Genf oder München – und war viele Jahre bei der Kölner Messe-Gesellschaft beschäftigt. Nach der Zwischenstation in einer internationalen Luxushotel-Gruppe wechselte Kuhrt vom Rhein an die Ruhr und widmet sich seitdem spannenden Aufgaben im Messe-Business. Hier, im Essener Süden.



Starter

Frühstück oder Frühsport?

Hier muss ich offen gestehen:
leider Frühstück!

Ihr Verhältnis zu Kohlenhydraten?

Durchaus gespalten ... ich
entscheide daher ganz bewusst,
wann sie auf dem Speiseplan stehen.

Ihr Lieblingsgericht?

Mein Favorit ist ein italienischer
Klassiker: Spaghetti Vongole
„a la Giovanni“. Mit Weißwein,
Olivenöl, Knoblauch und Petersilie
gekochte Venusmuscheln, abge-
schmeckt mit Pfeffer und scharfen
Peperoncini, dazu Spaghetti al dente –
einfach gut!

Main

Sie dürfen sich für einen Abend einen Tisch- nachbarn wünschen – aus der Vergangenheit oder von heute. Wer ist es?

Charlie Chaplin.

Worüber reden Sie?

Über seine Lebenseinstellung:
„Ein Tag ohne Lächeln
ist ein verlorener Tag.“

Sie haben Gäste – wer kocht?

Die Rolle des Chefkochs geht ganz
klar an mich. Ich koche leidenschaftlich
gern und habe auch einen gewissen
Ehrgeiz, unsere Familie und Gäste
immer wieder aufs Neue
zu verwöhnen.

Dessert

Ihr Lieblingslokal um die Ecke?

Da möchte ich mich gar nicht
festlegen. Es gibt einfach zu
viele Ecken im Ruhrgebiet,
die kulinarisch begeistern.

Noch ein Geheimtipp hier in der Region?

Das Bio-Angebot vom Schulthenhof
in Hattingen. Unter dem Motto
„konsequent natürlich“
gibt es im Hofladen alles, was das
ambitionierte Hobbykoch-Herz
höher schlagen lässt.

Ihr Lieblingskoch?

Der wechselt täglich – je nachdem,
wonach mir der Sinn steht.