



Foto: Michael Hohmann (TOP Magazin Frankfurt)

ZWEI FRÜHE VÖGEL BACKEN KUCHEN

Sie teilen ein Schicksal und eine Leidenschaft: Der **Moderator Marco Schreyl** und der **Konditor und Chocolatier Jochen Opitz**. Beide müssen für ihren Job verdammt früh aufstehen, beide lieben Schokolade. Im Design + Funktion Bulthaup Studio in Frankfurt trafen sie sich, um gemeinsam einen Schokoladenkuchen zu backen. Und da dies ausnahmsweise nicht im Morgengrauen geschah, war TOP Magazin Frankfurt dabei. **Von Natalie Rosini**

Marco Schreyl erklärt lachend, „Eigentlich dachte ich ja, Jochen sei ein Aufschneider“, als wir ihn fragen, wie er den Frankfurter Konditor und Chocolatier kennengelernt hat. Der Moderator, der neben seinen TV-Produktionen für RTL seit Anfang des Jahres zum Radio-Moderatorenteam der Sendung HR1 Start gehört, kennt noch nicht viele Menschen in Frankfurt. Alle zwei Wochen ist er hier, um im Wechsel mit einem Kollegen von 6.00 bis 10.00 Uhr als Frühmoderator zu fungieren. „Bei den Arbeitszeiten bleibt nicht viel Zeit, oder besser gesagt Lust, abends noch mal um die Häuser zu ziehen und Bekanntschaften zu machen. Meine sozialen Kontakte pflege ich eher in Köln. Frankfurt ist so etwas wie meine Arbeitsstadt.“ Dennoch zog es den Fußballfan während der Europameisterschaft ins IMA in der Innenstadt, wo er mit Freunden das Spiel Deutschland – Türkei anschaute und sich als bekennender Chocoholic ein Stück Schokoladenkuchen bestellte. „Das Rezept muß ich unbedingt haben!“ rief er. Jochen Opitz, der mit in der Runde saß, entgegnete: „Den hab ich gemacht. Ich bring's Dir gerne bei.“

KLASSE STATT MASSE UND MASSE STATT TEIG

Daß Jochen Opitz wohl doch kein Aufschneider ist, sondern sich wirklich mit Schokolade und der Zubereitung leckerster Konfiserie auskennt, merkt man schon, als er sachte beginnt, die Schokolade für den Kuchen über dem heißen Wasserbad zu schmelzen. „Dafür nehme ich nur beste Valrhona mit 70 Prozent Kakao-Anteil. Eigentlich müßte man sich für das Schmelzen viel mehr Zeit nehmen. Echte Profis brauchen dafür bis zu 20 Stunden.“ Auch die Butter, die er in kleinen Stücken einrührt, ist „echte Butter und keine von diesen fettreduzierten ‚neumodisch‘ Fötz“. Das sinnliche Schokoladenaroma erfüllt mittlerweile das gesamte Studio und Jochen erklärt, warum es in seinen Augen unbedenklich ist, der Leidenschaft für Schokolade zu frönen: „Schokolade macht nicht dick! Diese flüssige Schokolade könnte man mit dem edelsten Olivenöl vergleichen, so hochwertig und rein sind die darin enthaltenen Fette. Wenn man natürlich auf die Schnelle irgendeinen dieser XXL-Riegel von der Tankstelle vertilgt, ist das zum einen keine besonders langanhaltende geschmackliche Befriedigung, zum anderen nimmt man damit schlechte Fette zu sich. Genießt man aber ein paar handgefertigte Pralines oder ein Stück feinsten Torte, reicht eine kleine Menge, um ganz lange glücklich zu

sein.“ Marco Schreyl ist begeistert, vor allem, weil zur Zubereitung laut Jochen Opitz „das Probieren immer dazugehört“. Seine Liebe zum Backen hat er von seiner Oma geerbt. „Sie hat mir auch ihr Backbuch vermacht, das ich in Ehren halte. Schon als Kind war es für mich das Größte, wenn ich die Schüssel mit dem Teig ausschlecken durfte.“ Experte Jochen, der gerade die Eier geholt hat – Bio versteht sich! – korrigiert einen landläufigen Fehler: „Was wir hier zubereiten, ist kein Teig, sondern eine Masse. Teig ist immer formbar, alles was man jedoch zusammenrührt, ist Masse. Deshalb ist auch der Terminus Rührteig eigentlich falsch.“

KANTINE, GRÖSSENWAHN UND MAINUFER

Beim Eiertrennen merkt man, daß Marco Schreyl mit seiner „Freude am Backen“ nicht übertrieben hat. Er hat sichtlich Spaß daran, es dem TV-Koch Horst Lichter gleichzutun und die Eiweiße durch seine Finger rinnen zu lassen. Da er sich in der Schürze nicht gut bewegen kann, bindet er sie nur um die Hüften. Wie kommt es, daß eine bekennende Naschkatze wie er, der zudem die klassische Hausmannskost aus seiner Heimat Thüringen liebt und der nach eigenen Worten „ein dankbarer Kantinenesser“ ist, der die Kantine beim HR besonders gerne mag – „weil's da immer Nachschlag gibt, wenn man fragt“ ▶



– wie kommt es also, daß er dennoch so fit und durchtrainiert ist? Immerhin liegt es an seinen breiten muskulösen Schultern, daß die „wunderhübsche TOP Magazin-Schürze leider, leider zu eng ist“. Weiterhin fröhlich naschend erklärt er: „Sportlich war ich schon immer. Ich habe früher Leistungssport gemacht: Turnen, Leichtathletik, Bobfahren. Zudem habe ich neben Erziehungs- und Sprechwissenschaften auch Sport studiert. Ich brauche Sport nicht bloß, um mich fit zu halten. Für mich ist es ein Ausgleich. Da mein Beruf bedauerlicherweise keine Mannschaftssportlichen Aktivitäten zuläßt, gehe ich ins Fitneßstudio.“ Mittlerweile wurden der cremigen Schokomasse noch Zucker, gemahlene Mandeln und Mehl zugegeben und alles in einer runden Form in den Ofen gegeben. Zeit noch mal ein wenig nachzuhaken, ob Marco in seiner „Arbeitsstadt“ Frankfurt nicht doch ein paar Ecken hat, für die er ein paar Stunden Schlaf opfert. „Na klar, so ganz verzichten Early Birds wie Jochen und ich dann doch nicht auf die schönen Seiten des Lebens. Ich liebe Wasser. Deshalb sitze ich gerne am Mainufer, in der Nähe des Westhafens. Und ich gehe sehr gerne ins Café Größenwahn im Nordend: Das Essen ist hervorragend, es ist gemütlich und der Service ist großartig.“ „Halt noch ein echtes Frankfurter Stadtteil-Café“, ergänzt Jochen Opitz.

FINALER GUSS UND ... LIEBE

Da Marco gar nicht genug von Schokolade bekommen kann, wandelt Jochen das Rezept, das eigentlich keine Glasur vorsieht, ein wenig ab, und es geht erneut ans Schokoladeschmelzen. „Ich mag vor allem die letzte Zutat auf Deinen Rezepten“, erklärt der Moderator dem Chocolatier. Dort steht nach der Auflistung der edlen Ingredienzien stets der Zusatz „... und Liebe“. Diese, so Marco, sollte man für alles empfinden, was man tut. „Egal, wie streifig es ist, Fernsehen und Radio parallel zu machen: Ich liebe beides, bin gerne Entertainer, aber auch leidenschaftlicher Journalist. Ich bin dankbar, daß ich das, was ich liebe, zu meinem Beruf machen konnte und hoffe, daß meine Zuschauer und Zuhörer das spüren. Ebenso wie jeder, der Jochens kleine Schweinereien probiert.“ Die Dankbarkeit für ein „sorgenfreies Leben“ ist es auch, die Marco Schreyll im Jahr 2005 dazu veranlaßte, sich für weniger Privilegierte zu engagieren: „Ich bin Botschafter des Mukoviszidose e.V. Bei einer Veranstaltung erfuhr ich mehr über diese schreckliche Erbkrankheit, an der so viele Kinder und Jugendliche leiden. Der Verein

setzt sich dafür ein, daß mehr in die Forschung investiert und mehr für die Früherkennung getan wird. Zudem engagiert sich der Mukoviszidose e.V. für die Verbesserung der medizinischen Versorgung sowie der Lebenssituation von Betroffenen und deren Familien. Da ich aufgrund meines Berufs eine breite Öffentlichkeit erreichen kann, habe ich die Möglichkeit, viele Menschen auf das Schicksal der Erkrankten und die Arbeit des Vereins aufmerksam zu machen. Im Vergleich zu der Arbeit, die andere leisten, ist das aber nur ein kleiner Beitrag...“ Der duftende Kuchen ist mittlerweile glasiert. Es geht ans Probieren. Das Resümee aller – Marco hatte auch den Mitarbeitern des Bulthaupt-Studios welchen serviert – ist eindeutig: „Lecker!“ Und das Beste ist: Das Rezept ist wirklich einfach und geht schnell. Immerhin hat Marco in nächster Zeit einiges vor sich: Die Castings für die neue Staffel „Deutschland sucht den Superstar“ laufen bereits, auch eine weitere Staffel von „Das Supertalent“ wird Marco Schreyll zusammen mit Daniel Hartwich moderieren sowie eine Neuauflage der „100.000 Euro Show“ und das neue Showformat „Mensch gegen Tier“. „Nach diesem gelungenen Projekt“, lacht er und leckt sich die schokoladigen Finger, „könnte ich mir aber auch vorstellen, regelmäßig fürs TOP Magazin zu kochen. Ich würde vorschlagen, wir nennen das Ganze ‚Kochen mit Jochen‘.“

OPITZSCHER SCHOKOLADENKUCHEN

für circa 8 Personen

ZUTATEN:

200 g Edelbitter-Schokolade (70 % Kakaoanteil)
200 g weiche Butter
(plus 15 g für das Ausbuttern der Form)
6 Eier
100 g extrafeiner Zucker
80 g gemahlene Mandeln
80 g durchgeseibtes Mehl
20 g Mandelsplitter
Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG:

- Die Schokolade mit einem Sägemesser hacken und in einer Schüssel auf dem heißen Wasserbad langsam schmelzen. Aus dem Wasserbad nehmen und in kleinen Stückchen die Butter unterrühren, bis die Mischung glatt ist.
- Die Eier trennen. Eiweiße in einer Schüssel aufheben! Die Eigelbe einzeln (!) in die Schokoladen-Butter-Creme geben und einarbeiten.
- Den Zucker, die gemahlene Mandeln und das Mehl zugeben und sorgfältig untermengen.
- Den Ofen auf 170 °C vorheizen.
- Eine runde Kuchenform (moule à manqué) von 22 cm Durchmesser ausbuttern und die Mandelsplitter auf dem Formboden verteilen.
- Die Eiweiße steif schlagen und 2 EL des Eischnees unter die Schokoladenmasse rühren, um sie aufzulockern. Danach ganz behutsam den restlichen Eischnee unterheben. (Tip: Geht am besten, wenn man die Masse in kreisenden Bewegungen vom Rand über die Mitte hebt und die Schüssel gleichzeitig immer ein Stück weiterdreht.)
- Die Masse in die Form füllen und etwa 35 Minuten backen.
- Den Kuchen auf ein Gitter stürzen und abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. (Da Marco Schreyll ein echter Chocoholic ist, wurde unser Kuchen noch mit einer Schokoladenglasur überzogen.)

