



Amerikas Generalkonsulin **Jo Ellen Powell** läßt weder die Welt-politik noch die Küche kalt. Nach der ameri-kanischen Präsident-schaftswahl hat sich einiges zum Positiven geändert an dem in den letzten Jahren etwas ins Wanken geratenen USA-Bild der Deutschen. Viel Arbeit auch für die oberste Repräsentantin der USA in unserer Region. Um so mehr freuen wir uns, daß sie sich die Zeit genommen hat, in ihrer Residenz gemein-sam mit **TOP-Magazin Frankfurt** zu backen.
Von Michael Ritter

KERNIG-KNACKIGE TATSACHEN MIT BISS – DIE KARAMELL- WALNUSSTORTE

Jo Ellen Powell empfängt uns am Eingang ihrer Residenz in Frankfurt. Strahlend verrät sie uns, daß sie gerne kocht, und führt uns direkt in die große Küche. Leider hat sie meist nur am Wochenende und im Urlaub Gelegenheit dazu, denn meist steht ein Meisterkoch in der Profiküche, der bei den häufigen Gesellschaftessen und Empfängen auch schon mal für 140 Personen aufkochen muß. Oft sind es klassische Gerichte, die serviert werden. Zu Thanksgiving wird gleich mehrmals aufgekocht. Gefüllter Truthahn gehört dabei ebenso auf die Tafel wie süße Kartoffeln, Kürbisauflauf und Cranberrysauce.

Beim täglichen Telefonat mit Ehemann Stephen Engelken, selbst Berufsdiplomat und seit 2007 stellvertretender Leiter der US-Mission bei der UNESCO in Paris, hat sie ihn freudig darüber informiert, daß sie heute beim Backen in der Küche interviewt werde – auch für die Vorzeigediplomatin eine Premiere. In der Küche legt sie gleich Hand an. Eine Karamell-Walnuß-Torte soll es werden. Die Generalkonsulin weiß genau, was sie will. Die Zutaten stehen in Reih und Glied, der Teig ist bereits am Vorabend zubereitet. Im großen Topf bereitet sie die Karamellmasse vor und erzählt uns dabei von ihrem Leben und dem Weg in die Diplomatie – ohne auch nur eine Sekunde die heikle Sirupmischung aus dem Auge zu verlieren.

Schon mit 12 Jahren wollte sie Diplomatin werden. Bereits ihre Eltern waren für Uncle Sam tätig und so wuchs die junge Jo Ellen im 3-Jahres-Rhythmus rund um den Globus auf: Panama, Saudi Arabien, Libanon, Sri Lanka, Indien, Iran und Laos waren die Stationen, vieles davon Län-

der mit einer interessanten Landesküche und Kultur, die sie begeistert aufzog. Nach dem Studium der Politikwissenschaften trat sie mit 22 Jahren in den Staatsdienst ein und begann wenige Jahre später ihren Karriereweg, der die hochdekorierte Gesandte Botschafterin über das US-Außenministerium und Stationen in Canberra, Paris, Rom, Beirut und Amman führte. Gerne wäre sie in das interessante Berlin gegangen, doch als ihr Washington den Chefposten in Frankfurt anbot, dem mit 900 Mitarbeitern größten Generalkonsulats eines Landes weltweit, fühlte sie sich geehrt und akzeptierte die Ernennung.

Was tut man, nachdem man erfolgreich das größte Generalkonsulat der USA geleitet hat? „Wenn nächstes Jahr meine

Frankfurter Zeit abläuft, nehme ich ein Jahr frei und ziehe zu meiner Familie nach Paris“, freut sie sich schon. Als Ehemann Stephen 2007 den Posten in Paris annahm, zog auch Sohn John, ein 15-jähriger Teenager, mit an die Seine. Und danach? Hofft sie auf einen Botschafterposten? „Ein Botschafter wird zwar vom Außenministerium vorgeschlagen, doch die Ernennung erfolgt direkt durch den US-Präsidenten. Außerdem erfolgt eine Anhörung durch den Senat.“ Ob sie den Job annehmen würde? „Sicher, ich würde gerne als Botschafterin arbeiten, aber vorschlagen und ernennen müssen mich andere“ sagt sie mit einem Lächeln. Wir glauben: Washington wäre schön dumm, wenn es diese Bereitschaft nicht nutzen würde. ▶



KARAMELL- WALNUSS-TORTE

TEIG

- 2 2/3 Tassen Mehl (500 g)
- 1/4 Tasse Zucker (60 g)
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1 Tasse kalte, ungesalzene Butter, in Stücke geschnitten (225 g)
- 2 große Eidotter, aufgeschlagen mit 3 Esslöffeln Eiswasser

- Mehl, Zucker und Salz zusammen mit der Butter in einen Mixer geben, bis die Mischung grobe Flocken bildet
- Die Eidottermischung beifügen und schlagen, bis die Flüssigkeit eingezogen ist und der Teig einen Klumpen bildet
- In zwei Teile teilen, einer davon etwas größer als der andere
- In Plastikfolie einwickeln und für eine Stunde im Kühlschrank kühlen

FÜLLUNG

- 1/4 Tasse Wasser (6 cl)
- 1 Tasse Zucker (225 g)
- 2/3 Tasse Schmant (150 g)
- 1/4 Tasse ungesalzene Butter, in kleine Stücke geschnitten (60 g)
- 3 Esslöffel Honig
- 1/2 Teelöffel Salz
- 2 1/2 Tassen Walnüsse, in kleinen Stücken (300 g)
- 100 g feine halbbittere Schokolade (70%)

ZUBEREITUNG

- In einem schweren Topf Wasser und Zucker aufkochen und umrühren, bis sich der Zucker gelöst hat
- Sirup weiterkochen ohne umzurühren, die am Topfrand verbleibenden Zuckerpartikel mit einem in kaltes Wasser getupften Küchenpinsel in den Sirup geben, bis dieser eine goldene Farbe annimmt
- Topf schwenken bis der Sirup karamell-golden ist, dann den Topf vom Herd nehmen
- Vorsichtig Schmant zufügen (die Mischung wird Blasen bilden und der Zuckersirup wird hart) und den Topf zurück auf den Herd stellen
- Butter, Honig und Salz zufügen und rühren, bis die Butter geschmolzen und die Mischung glatt ist
- Walnüsse einrühren und Mischung 5 Minuten lang leicht unbedeckt kochen, dabei gelegentlich umrühren
- Die Füllung vom Ofen nehmen und kühlen bis sie lauwarm ist (Mischung verdickt sich, wenn sie anköhlt)
- Während die Füllung sich abkühlt, den Herd auf 200 bis 210 ° Celsius vorheizen
- Die größere Teighälfte auf einer gemehlten Fläche mit einer gemehlten Teigrolle ausrollen und in den Boden einer 25 cm-Tortenform einpassen (Tortenform sollte einen entfernbaren Rand haben)
- Den Teig in der Form für ungefähr 30 Minuten im Kühlschrank abkühlen
- Wenn der Teig kalt ist und sich gesetzt hat, Füllung hineinschütten
- Den verbleibenden Teig ausrollen und oben auf die Füllung legen
- Die Ränder versiegeln und Torte für 20 Minuten in die Kühltruhe stellen
- Dann 25 bis 30 Minuten im Herd backen, bis die Kruste golden ist
- Torte aus dem Herd nehmen und für 5 Minuten auf einem Ständer abkühlen
- Rand der Tortenform entfernen und weiter erkalten lassen
- Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und über die Oberseite der Torte tröpfeln
- Torte bei Zimmertemperatur stehen lassen, bis sich die Schokolade gesetzt hat
- Bei Zimmertemperatur servieren

Das Jahr in Paris dürfte der drahtigen Diplomatin gefallen. Doch auf dessen Kulturleben angesprochen, läßt sie nichts auf Frankfurt kommen. „Hier gibt es phantastische Museen und großartige Ausstellungen“, schwärmt sie vom Museumsufer. Zuletzt hatten sie die bunten Götter im Liebieghaus bewundert und auch das Musikprogramm der Alten Oper gefällt ihr. „Das letzte Konzert war mit Cecilia Bartoli. Toll!“ Shopping tut sie hingegen in Paris. Gibt es nicht auch in Frankfurt gute Einkaufsmöglichkeiten? „Schon, aber leider erlaubt mein Terminkalender kaum, daß ich einkaufen gehe.“ Ein echtes Problem, denn auch ihr Italienisches Windspiel Cesare leidet unter der Zeitnot seines Frauchens. Meist ist es die Hausdame, die mit ihm Gassi geht, doch wenn er sich mit Jo Ellen im ICE auf den Weg nach Paris macht, gehört sie ganz ihm und er kuschelt sich auf ihrem Schoß.

Zwischenzeitlich ist der Sirup mit den Walnüssen zu einer festen Masse geworden und Jo Ellen füllt ihn in die rasch zubereitete, ausgelegte Kuchenform. Während er erst im Tiefkühlfach abkühlt und dann in den Backofen wandert, führt sie uns durch die repräsentativen Räume des Erdgeschosses. Im Eßzimmer zeigt sie uns Vitrinen voller Teller feinsten Porzellans und das Tafelsilber. „Mobiliar und das Geschirr wird vom Staat gestellt.



Mit Bildern kann man der Villa aber eine persönliche Note geben. Jedes Jahr machen wir drei Tage Inventur.“ Im herrschaftlichen Salon mit dem Flügel wird Kaffee serviert. Spielen kann sie ihn nicht „Ich lese für mein Leben gern“, gesteht sie. Oft Historisches, wie die Biografie über Eleonore von Aquitanien oder spannende Krimis. „Der neue le Carré – spielt in Hamburg“. Hat sie hier ein Lieblingsrestaurant? „Ich mag L'Isola Sarda“ sagt die Italienfreundin, „aber auch ein Essen im Rheingau auf der Terrasse von Burg Schwarzenstein – mit einem Riesling von Breuer“.

Als die Torte aus dem Ofen kommt, verziert sie sie flink mit flüssiger Schokolade. Wenig später dürfen wir probieren. Lecker! Eine Mischung aus kernig-knackig und der richtigen Süße - wie die Generalkonsulin, die uns wenig später an der Tür verabschiedet und eilig zum nächsten Termin saust. ■





QUALITÄT DURCH TRADITION

Angefangen hat alles mit der Gründung im Jahr 1911 als Metzgerei in Bad Homburg und als kaiserlich-königlicher Hoflieferant. Mittlerweile hat sich das Unternehmen auf Event Catering und Operngastronomie spezialisiert. Doch eins hat sich beim **Huber-Partyservice**, der bis heute in Familienbesitz ist, nicht geändert: der Sinn für Qualität und erstklassigen Service.

Christa von Hesler-Wagner lacht, wenn man sie nach ihrem Einstieg in das Unternehmen fragt, in dem mittlerweile auch ihr jüngster Sohn Harald Wagner in vierter Generation tätig ist. „Wissen Sie, das Geschäft mit dem Catering steckte damals, im Jahr 1975, als ich die Firma übernahm, noch in den Kinderschuhen. Wir waren ein Traditionsunternehmen, das auch die schwierigen Zeiten nach dem Zweiten Weltkrieg überlebt hatte, sogar florierte, doch ich wußte, daß wir mit der Zeit gehen müssen und daß wir zugleich unseren traditionellen Anspruch an höchste Qualität nicht aus den Augen verlieren sollten. Da war viel Engagement gefragt. Doch bis heute ist mir mein Business all die Mühe wert: Es gibt nichts Schöneres als nach einer perfekt gelaufenen Veranstaltung in die Gesichter zufriedener Gäste zu blicken.“

„ES GIBT NICHTS SCHÖNERES ALS NACH EINER PERFEKT GELAUFENEN VERANSTALTUNG IN DIE GESICHTER ZUFRIEDENER GÄSTE ZU BLICKEN.“

Christa von Hesler-Wagner

DAS RUNDUM - VERWÖHNPROGRAMM

Die Zufriedenheit mit dem Service, der die gesamte Logistik, die Unterhaltung, Deko und nicht zuletzt die Speisen umfaßt, spürt man bei jeder Veranstaltung, die der Huber Partyservice ausrichtet – ob beim kleinen Empfang oder beim Großevent. Und auch als Betreiber der Gastronomie in der Oper Frankfurt, im Schauspiel-Restaurant Fundus oder im Kongreß Center Bad Homburg genießt das Familienunternehmen ein über die Grenzen des Rhein-Main-Gebiets hinausreichendes hohes Renommee. „Es ist unser Wunsch, unsere Kunden und deren Gäste auf besondere Weise zu verwöhnen“, definiert Christa von Hesler-Wagner ihr Ziel, „Ganz gleich, was sie vorhaben, ob eine private Feier in

kleinem Kreise, ein Firmenfest, einen Empfang oder eine große Veranstaltung, unser Partyservice macht mit einem hoch motivierten Team die Vorstellungen der Kunden wahr – bei Festen von 10 bis zu 1.000 Personen.“

AUTHENTIZITÄT ALS OBERSTE MAXIME

Das erfordert zum einen natürlich ein gut ausgebautes Netzwerk, dazu zählen etwa Lieferanten oder Licht- und Tontechniker, zum anderen natürlich auch den Dialog mit dem Kunden.

„Das ist das A und O, wenn man möchte, daß alles perfekt wird“ erklärt Harald Wagner. „Dazu gehört, daß man vorab mit den Kunden über deren Vorstel-

lungen spricht und ihnen auch gleich die Möglichkeiten der Machbarkeit erläutert. Dabei muß man immer ehrlich sein, Utopisches direkt ausschließen und auch immer Alternativen aufzeigen können. Es bringt gar nichts, wenn wir etwas versprechen, von dem wir nicht überzeugt sind oder das wir nicht hundertprozentig realisieren können. Ein gutes Beispiel ist da das Essen: Wir würden nie etwas servieren, das uns nicht selber schmeckt. Natürlich machen wir beispielsweise spanische Tapas, wie etwa während der Buchmesse, als das Gastland Katalonien uns engagierte, aber diese haben dann immer die spezielle Huber-Note. Es ist für ein Cateringunternehmen unheimlich wichtig, einen Wiedererkennungswert zu schaffen. Authentizität ist die oberste Maxime. Nicht umsonst ist die Mehrzahl unserer Klientel Stammkunde. Darauf sind wir sehr stolz.“

nr ■

WWW.HUBER-PARTYSERVICE.DE

