

# Unterhaltsame Sterneküche am Deich

TV-Koch Rainer Sass und Sterneck-Küchenchef Marc Rennhack zelebrieren Küstenküche für den NDR

**Von Joachim Tonn**

**CUXHAVEN-DUHNEN:** Es war im wahrsten Sinne eine Sternstunde: der Name der Location, ein TV-Star und ein Sterne-Küchenchef gemeinsam vor der Fernsehkamera. Dazu Badhotel, Deich und Dünen als passende Naturkulisse und ein Rahmenprogramm für die Cuxhavener Episode der beliebten NDR-Sendereihe „So isst der Norden“ mit ihrem reisenden Gourmet-Entertainer Rainer Sass, einem virtuosen Hobbykoch, der seine Leidenschaft zu einem nährhaften Zweitberuf ausgebaut hat. Sein Erfolgsrezept: volksnah den nördlichen Landsleuten „nach dem Mund“ reden.

Naturhungrige Spaziergänger schauten als Pottkieker den beiden Meistern ihrer jeweiligen Zunft teils neugierig, teils fachkundig – auf jeden Fall aber mit wachsendem Appetit – bei der Arbeit zu. Bei „maritimer Küche“ denkt unsereins ans Mittelmeer – ein Blick auf das nordseetypische Menü der Sendung zeigt, dass Klassiker wie der Seeteufel, mit neuen Akzenten der biologischen Naturküche zu einem Gericht kombiniert, den Vergleich nicht scheuen müssen: Tomatenpfanne

mit Filet vom Seeteufel an Queller und Strand-Astern aus dem Watt. Eine geschmackvolle Kreation, die auch dem exzellenten Ruf der Küche des Duhner Gourmet-Restaurants Sterneck gerecht wurde. Passend zum Genussklima aus frischer Brise und salziger Meeresluft gab es den Nachttisch zum ins-

gesamt doch recht luftigen Event: Windbeutel. Nicht minder unterhaltsam und sehenswert war auch die Aktion der beiden Stars mit den Teams, bevor es hieß: „Kamera ab“:

Ein Probedurchlauf, der mit viel Spaß und Gags dem Fisch durchaus ernsthaft an die Schup-

pen ging. Ganz wie es sich für einen gelungenen Auftritt gehört, agierten Rainer Sass und Marc Rennhack kongenial, als hätten sie schon jahrelang gemeinsam den Kochlöffel geschwungen. Hier irrt der Volksmund mit seiner Weisheit, dass angeblich „viele Köche den Brei verderben.“



**Kochkünstler**  
vor der TV-Kamera:  
**Rainer Sass (r)**  
und **Marc Rennhack**.  
Foto: Tonn