

Eysoldt-Ring: Meisterkoch kommt wieder nach Bensheim

Schuhbeck verwöhnt die Gala-Gäste

Von unserem Redaktionsmitglied Dirk Rosenberger

Alfons Schuhbeck kocht für die Gäste der Eysoldt-Gala am 24. März im Bensheimer Bürgerhaus. (Bild: dpa)

Bensheim. Der Meister tischt ein zweites Mal auf: Starkoch Alfons Schuhbeck wird nach seiner Premiere vor einem Jahr im März wieder den Kochlöffel schwingen und die Gäste der Eysoldt-Gala mit einem Menü verwöhnen. Im Anschluss an die Preisverleihung am Samstag, 24. März, im Parktheater wird ab 20.30 Uhr im Bürgerhaus gefeiert und mit dem neuen Ring-Träger Nicholas Ofczarek angestoßen.

Am Samstag, 9. März, werden ab 10 Uhr in der Alten Faktorei in der Fußgängerzone Karten für die 26. Verleihung des Gertrud-Eysoldt-Rings ausgegeben. ZDF-Nachrichtenfrau Petra Gerster moderiert ab 19 Uhr die Verleihung des bedeutendsten Theaterpreises im deutschsprachigen Raum. Die Karten für den Festakt im Parktheater sind kostenlos erhältlich.

Kartenverkauf am 9. März

Da mit einer großen Nachfrage zu rechnen ist, werden pro Person maximal vier Karten ausgegeben, teilte die Stadtverwaltung gestern mit. Zusätzlich werden Stehplatzkarten für das Foyer im Parktheater angeboten. Dort wird der Festakt live auf einem Bildschirm übertragen.

Tickets für die anschließende Gala im Bürgerhaus kosten 30 Euro (ermäßigt 25 Euro). Vorbestellungen oder Reservierungen sind nicht möglich. Wer den unterhaltsamen Abend genießen möchte, muss sich am 9. März in die zu erwartende Schlange einreihen.

Kulinarisch lohnt sich die Wartezeit sicherlich. Im vergangenen Jahr servierten Schuhbeck und sein Küchenteam Lollis vom Arctic Lachs, Trüffel-Fettuccine und Gelbes Garnelencurry mit asiatischer Lotuswurzel, dazu exklusives Wagyu-Rind, Steirischer Wildschweinschinken und eine Terrine vom spanischen Manchegokäse. Zum Dessert umschmeichelten Gateau Liquide mit Manjari-Schokolade und Schuhbecks karamellisierte Kaiserschmarrn den Gaumen. Alfons Schuhbeck, Jahrgang 1949, absolvierte seine Lehr- und Wanderjahre in Salzburg, Genf, Paris, London und München. Zu den Stationen nach der Hotelfachschule Bad Reichenhall gehören so renommierte Adressen wie Feinkost Käfer, Alois Dallmayr und das Restaurant Aubergine von Eckart Witzigmann.

Mit Michelin-Stern ausgezeichnet

1980 übernahm er das elterliche Kurhausstüberl in Waging am See und wurde 1983 für seine Kochkunst mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, den er seither hält. Seit 2003 kocht seine Mannschaft am Münchner Platzl, einer renommierten Adresse in der Innenstadt.

Neben seinen Restaurants betreibt er im historischen Herzen Münchens einen Eissalon, einen Schokoladenladen, einen Teeladen, die Orlando Bar sowie eine Kochschule. Außerdem ist der Maître Leib- und Magenkoch des FC Bayern München.

Im Mittelpunkt des Abends sollten allerdings nicht die Gaumenfreuden, sondern die Preisträger stehen. Den goldenen Ring erhält am 24. März der in Wien geborene Schauspieler Nicholas Ofczarek für seine herausragenden Leistungen in der Aufführung "Kasimir und Karoline" am Münchner Residenztheater.

Förderpreis für junge Regisseure

Die Entscheidung für den Förderpreis für junge Regisseure fiel auf Antú Romero Nunes für seine Inszenierung von "Rocco und seine Brüder" am Maxim Gorki Theater in Berlin.

Vergeben wird der Theaterpreis auf Vorschlag der Deutschen Akademie der Darstellenden Künste. Über die Vergabe entscheidet eine dreiköpfige Jury, die sich in diesem Jahr aus dem Juryvorsitzenden Frank Baumbauer und den beiden Co-Juroren Barbara Mundel (Intendantin Theater Freiburg) und Matthias Lilienthal (Künstlerischer Leiter des Hebbel am Ufer in Berlin) zusammensetzt.

Bergsträßer Anzeiger
02. März 2012