

Sa., 24.05.2014

Jörg Blankensteins serviert Rentierfleisch

## Zu jedem Gericht ein Anekdotchen



Wenn Jörg Blankenstein am Lagerfeuer brutzelt und Geschichten erzählen kann, dann ist der Eventkoch in seinem Element. Foto:

**Münster - Studiert hat er Chemie, darum experimentiert er gerne mit vielen Zutaten. Dann führte er den Milchwagen seines Vaters weiter, daher kennt er das Geschäft. Heute ist der 52-Jährige Küchenchef bei dem Reiseveranstalter Rucksack-Reisen in Münster, daher kennen ihn inzwischen viele Menschen.**

Von Gabriele Hillmoth

Das Leben von Eventkoch Jörg Blankenstein besteht aus vielen Zutaten. Zutaten, die bisher für den 52-Jährigen ein abwechslungsreiches Leben geschrieben haben. Jörg Blankenstein ist heute Küchenchef bei einem münsterischen Reiseveranstalter. Dabei wollte er ursprünglich mal Lehrer werden.

Der Eventkoch ist ein echtes Kind des Ruhrpotts. Er stammt aus Kamen. Der Vater war mit einem Milchwagen unterwegs. Jörg Blankenstein half ihm. Damals studierte er Chemie an der Uni in Münster. Durch den plötzlichen Tod des Vaters kam alles ganz anders. Jörg Blankenstein schmiss sein Studium, übernahm den Laden und kurvte über Land. Zunehmend fragten ihn Beschäftigte von Betrieben in Gewerbegebieten nach belegten Brötchen. Jörg Blankenstein sattelte um und baute den Milchwagen zum Frühstücksservice aus.

Als ihn ein Kunde überredete, die Kantine im Rathaus von Unna zu übernehmen, griff Jörg Blankenstein zu. Er, der schon immer Spaß am Kochen hatte, „stellte zwei Hausfrauen ein und bot regionale Küche an“.

Den Bediensteten der Verwaltung schien Blankensteins Küche zu schmecken, denn viele Cateringaufträge folgten. Bis zu 900 Personen wurden von ihm verwöhnt. Er war als einziger Mann der Paradiesvogel des Landfrauenservice. Er kochte damals bei der Grünen Woche in Berlin und im Landtag in Düsseldorf. Für Dietrich Grönemeyer servierte er Currywurst. Für Ikea wirbelte Blankenstein in der Showküche und überraschte mit Cocktails und Weihnachtsplätzchen.

20 Jahre stand Jörg Blankenstein am Herd, als er sich entschloss, eine Kochlehre einzuschleichen. Der offizielle Gesellenbrief war ihm wichtig. Er heuerte in der Rohrmeisterei in Schwerte an. Als ihn der Lehrer in der Berufsschule als den neuen Schüler präsentierte, hörte Blankenstein von hinten: „O cool, Alter.“ Der 52-Jährige: „Ich war noch nie so gut in der Schule wie da.“ Er verkürzte seine Ausbildung. Noch während der Prüfung fragte ihn der damalige Chefkoch der Westfalenhalle Dortmund, ob er schon einen Job habe? Jörg Blankenstein bestand mit „Sehr gut“. Nur in der Praxis bekam er Abzüge: „Weil ich keine drei Tortellinis mit einem hochstehenden Gemüsepin verziert habe“. Und: „Meine Portionen auf den Tellern waren auch nett angerichtet, aber zu voll“, erinnert er sich.

Jörg Blankenstein wollte danach einfach mal weg. Der Zufall brachte ihn mit Rucksack-Reisen zusammen. Mit dem Reiseveranstalter, der unter anderem in Skandinavien unterwegs ist, griff der Koch am Mitsommertag in die kulinarische Trickkiste und zauberte wieder bei Ikea als Test leckere Kostproben.

Heute ist Jörg Blankenstein beim Rucksack-Team als Küchenleiter tätig. Wenn der 52-Jährige in Schweden am Lagerfeuer brutzelt, dann ist er in seinem Kochelement. „Das finde ich spannend.“

Mehrere Gänge sind für ihn, der in seiner Freizeit selbst als Wanderreiter unterwegs ist, kein Thema. Geschabtes Rentierfleisch, das traditionelle Samen-Gericht, gehört zu seinen Lieblingsspeisen – mit Steckerrüben und Pastinaken angerichtet, dazu noch mit viel Sahne serviert.

„Ich liebe vor allem die traditionelle Küche“, sagt er, egal, wo sie herkommt. Blankenstein räuchert Lachs am Lagerfeuer und freut sich, wenn er dazu seine Anekdotchen erzählen kann. „Essen und Geschichten sind mein Steckenpferd“, so der Eventkoch, der gerne Vorräte aus dem Münsterland mit nach Schweden nimmt. „Wenn ich dort 100 Kilometer zum Großhandel fahre, um eine Fleischbestellung abzuholen und darauf lese, dass das Fleisch von Westfleisch kommt, dann kann ich die Zutaten gleich mitnehmen.“ Und die Schweden, die normalerweise sehr deftig essen, neigten mehr und mehr zur französischen Küche – aber mit Elchfleisch.