

# Gastkoch schickt seine Einkaufsliste voraus

## Lyons Oberbürgermeister lädt zum „Menu prestige“ ins Novotel ein

Seit einem Vierteljahrhundert verbindet Leipzig nun schon eine Städtepartnerschaft mit dem französischen Lyon. Unter anderem darauf wird heute sicherlich angestoßen, wenn Lyons Oberbürgermeister Gérard Collomb seinen Amtsbruder Burkhard Jung (SPD) sowie weitere Persönlichkeiten aus Politik und Wirtschaft zu einem „Menu prestige“ ins Hotel Novotel einlädt. Und die Speisenfolge klingt nicht nur französisch, sie ist es auch.

Drei Wochen lang hat Leipzigs Novotel-Küchenchef Jörg Wagemann damit verbracht, den Einkaufszettel seines Kollegen Vincent Campiglio abzuarbeiten. Per E-Mail hatte der 30-Jährige mitgeteilt, was er zum Kochen braucht, und damit die Leipziger für manch schwierige Aufgabe gestellt. Inzwischen ist der Küchenchef des Lyoner Schwesterhotels La Part-Dieu in der Pleißenstadt eingetroffen und weist seit Sonntag die Sachsen in die Geheimnisse der Lyoner Küche ein. „Von 7 bis 22 Uhr stehen wir gemeinsam am Herd“, erzählt Jörg Wagemann, der mit seinem Team den Gast mal richtig „ausaugen“ will. „Jetzt ist er hier und für uns der Küchengott der Franzosen. Da wollen wir möglichst viel von ihm lernen“, so Wagemann. Und der Gast lässt sich geduldig über die Schulter, allerdings nicht in die Karten gucken. Große Konversation finde dabei nicht statt, räumen die Köche ein, denn Deutsch und Französisch sind ihre jeweiligen Lieblingsfremdsprachen nicht. „Was gesagt werden muss, erfolgt im bunten Sprachenmix“, sagt Wagemann. Unter Köchen sei das nichts Besonderes, bei vielen Handgriffen genü-



Kochen in Leipzig im Duett Lyoner Spezialitäten: die Novotel-Küchenchefs Vincent Campiglio (links) und Jörg Wagemann.  
Foto: André Kempner

ge ein Blick, ergänzt Campiglio, der übrigens zum ersten Mal in Leipzig ist und hier nicht nur einer neuen Stadt begegnet, sondern erstmals auch seinem Ortschef. „Stadträte kommen zu uns schon manchmal zum Essen, doch der Bürgermeister war noch nicht da.“

Damit der Gastgeber heute die echte Küche seines Landsmanns verkosten kann, hat Campiglio einige seiner Gewürze mitgebracht und auch spezielle Linsen, die es hier nicht gebe. Sein Handwerkzeug allerdings, das blieb daheim. „Ein scharfes Messer hat er

gleich von uns bekommen“, verrät Wagemann.

Wer jetzt Lust auf eine kulinarische Reise nach Lyon bekommen hat, kann Plätze unter der Rufnummer (0341) 9 95 80 reservieren. Von morgen bis zum Sonntag kommen in der Goethestraße elf Spezialitäten à la Lyonnaise, darunter Hechtknödel mit Krebs und überbackener Polenta oder Krapfen mit Pralinen exklusiv auf den Tisch. Vincent Campiglio ist dann zwar schon wieder daheim, doch das Novotel-Team koche „halb-original“ weiter.

Cornelia Lachmann