

Der, der den Herd rockt

Top-Qualität ohne "steifes Etepetete": Die niederbayerische Starkoch Ralf Jakumeit bringt "Hard-Rock" an den Kochtopf und begeistert mit seiner "Musik für den Gaumen" eine immer größere Fangemeinde.

Straubing (obx) - **Seine außergewöhnlichen Kreationen tragen Namen wie "Jakobsmuschel-Blutwurst-Gröstl mit Mango-Chutney" oder "Gekartoffelte Sardelle" und seinen Herd stellt er dort auf, wo man ihn ruft: Der gebürtige Straubinger Ralf Jakumeit, 44 Jahre alt und hochdekoriert mit zwei Hauben und 16 Punkten in der Gourmet-Bibel von Gault-Millau, begeistert als reisender "Rocking Chef" die Gaumen der Republik. Überall dort, "wo die Luft brennt", brilliert er mit mediterranen Gaumenfreuden mit bajuwarischem Einschlag. Auch im Fernsehen hat er sich der "Hardrocker" unter Deutschlands Starköchen mit seiner bisweilen schrillen, aber doch immer mitreißenden Art eine beachtliche Fangemeinde erarbeitet. Anders als viele seiner Kollegen träumt er nicht von einem eigenen Restaurant. Seine Küche ist die ganze Welt. Die Band Metallica überzeugte er einst als Tour-Caterer mit Sachertorte in Sargform von seinen besonderen Qualitäten.**



Foto: obx-news

Der gebürtige Niederbayer ist bekennender Heavy-Metal-Fan, trägt Bart, Irokesenschnitt, Ohrringe und Tattoos. Auf seinen linken Arm hat er sich den Satz "Köche rocken die Welt" tätowieren lassen.

Polizist, Feuerwehrmann oder Pilot wollte Ralf Jakumeit nie werden. "Wenn man mich als Kind nach meinem Traumberuf gefragt hat, kam immer als Antwort Koch", erinnert sich der Gründer der "Rocking Chefs". Schon als kleiner Junge im Alter von fünf Jahren wollte er nichts lieber tun, als der Großmutter beim Apfelstrudelbacken helfen. Seinen Traum, einmal als Küchenchef seine Gäste zu begeistern, verfolgte er mit viel Ehrgeiz: Nach der Kochausbildung im heimischen Straubing absolvierte er seinen Wehrdienst als Schiffskoch bei der Bundesmarine auf Sylt. Als Sous-Chef in verschiedenen Sternerestaurants in Baden-Württemberg verfeinerte er sein Können. Zuletzt war er von 2003 bis 2008 Küchenchef im "Zauberlehrling" in Stuttgart.

Vor zehn Jahren gab er den Kochlöffel als Küchenchef ab. Seither tourt er als "Rocking Chef" durch Deutschland: kocht für Live-Events, bei zahlreichen Auftritten im Fernsehstudio, auf Messen oder bei Kochkursen. Besonders die neu gewonnene Freiheit begeistert ihn: "Es gibt für mich keine Wochen-Speisekarte mehr. Jeder Gig ist neu,

spannend, fordert unsere volle Kreativität und belohnt uns mit unvergesslichen Erlebnissen und Kontakten", erzählt der Vater eines heute achtjährigen Sohnes und einer fünfjährigen Tochter. "Mich fasziniert das Kochen in verschiedenen Küchen und Ländern." In seinen Beruf ist er so verliebt wie am ersten Tag: "Es gibt nirgends mehr Spannung und Abwechslung." Seine Kundenliste reicht vom Schweizerischen Generalkonsulat bis hin zu Mercedes-Benz.

"Wer und was die Rocking Chefs sind, kann man am besten mit einer Band vergleichen", sagt der 45-Jährige. "Wir touren kochend durch Deutschland und Europa und spielen je nach Anlass in kleiner Besetzung oder mit großem Orchester." Ihn begleiten Köche, für die nach seinen Worten Kochen "kein Job, sondern Berufung" ist. Jakumeit liebt "kochende Grenzerfahrungen". Dabei setzt er - gerade bei Events unter freiem Himmel - besonders auf einen speziellen 300-Kilo-Edelstahlgrill als ständigen Begleiter. Sein Ziel: Top-Qualität ohne steifes Etepetete. Sein Credo: "Wir machen Musik für den Gaumen, die wie Liebe durch den Magen geht."

Sie finden diesen und weitere Presstexte, Fotos sowie interessante Infos unter der Web-Adresse: www.obx-news.de

Benutzername: redaktion, **Passwort:** news4you