

„Den Ursprung nahebringen“

INTERVIEW: Finaltag von „Das perfekte Dinner“ bei Landauer Dekan Axel Brecht im Pfarrhaus

Den Finaltag der Südpfälzer Runde bei „Das perfekte Dinner“ bestreitet Dekan Axel Brecht. Der 51-Jährige stammt aus einer Bäckerfamilie, studierte katholische Theologie in Eichstätt, Wien und München und wurde 1992 zum Priester geweiht. Seit 2011 ist er Pfarrer in St. Maria in Landau, seit 2012 auch Dekan. Der begeisterte Hobbykoch wird heute um 19 Uhr auf Vox ein himmlisches Menü zaubern – unter den wachsamen Augen seines Hundes Bosco.

In Landau und Umgebung sind Sie als Dekan natürlich eine bekannte Persönlichkeit. Wie hat Ihr Umfeld darauf reagiert, dass Sie nun auch im Fernsehen zu sehen sind? Und wird es heute Public Viewing mit der ganzen Gemeinde geben?

Die Menschen haben es sehr spannend aufgenommen. Viele haben zu mir gesagt: Super, dass du mitmachst. Und das durch alle Generationen hindurch. Public Viewing wird es aber nicht geben, ich bin am Freitagabend auf einen Geburtstag eingeladen.

Die Erwartungen an Sie waren hoch, haben Sie doch bereits an einem Koch- und einem Weinbuch des Pilgerverlags mitgeschrieben. Hat die Konkurrenz Sie deswegen besonders unter die Lupe genommen?

Ich denke, ich hatte dadurch keine Vor- oder Nachteile. Die anderen waren gespannt, was bei einem Pfarrer auf den Tisch kommen wird. Und das Essen in einem Pfarrhaus serviert zu bekommen, war für sie bestimmt auch etwas besonderes.

Zum Aperitif haben Sie Ihre Gäste in Ihre Kirche eingeladen. Wollten Sie

sich göttlichen Bestand für Ihr Menü holen?

Nicht unbedingt. Ich wollte den anderen Teilnehmern nahebringen, dass Essen auch viel mit dem Ursprung vor 2000 Jahren – dem christlichen Abendmahl – zu tun hat. Es geht dabei auch viel um die Gemeinschaft und nicht nur um die pure Nahrungsaufnahme.



Selbst wäre er nicht auf die Idee gekommen, beim „Perfekten Dinner“ mitzumachen, sagt der kochbegeisterte Dekan Axel Brecht. Vox habe ihn angesprochen und er habe die Chance gerne genutzt. FOTO:VOX/ITV STUDIOS

Ihr Menü hat einen sehr regionalen Einschlag. Wie wichtig war es Ihnen, Pfälzer Produkte zu präsentieren?

Wir waren eine Pfälzer Runde, da war es für mich klar, dass ich regionale Produkte verwende. So gut wie alle Lebensmittel, mit denen ich gekocht habe, stammen aus meiner Pfarrei – von Gemüse über Fleisch bis zum Wein. Wir können dankbar sein, dass es hier so viel Produkte in so guter Qualität gibt.

Sie haben gesagt: „Das perfekte Dinner hat bereits stattgefunden – vor 2000 Jahren“. Wie nah sind Sie an Ihrem Dinnerabend daran herangekommen? Ich denke, ich habe schon was hingebacht. Für mich hat natürlich auch das Tischgebet dazugehört, das ist für mich ein wesentlicher Bestandteil. In so einer Sendung können die Gespräche natürlich nicht ganz so in die Tiefe gehen, aber wir waren eine sehr gute Gemeinschaft.

DAS MENÜ

- Aperitif: Hauseigener Secco
- Vorspeise: Dreierlei vom Pfälzer Saumagen (Weinprinzessin-Pastete, Saumagen im Spinatrock, Saumagen auf Winzersektkraut)
- Hauptspeise: Rücken vom Pfälzer Weidelamm im Kartoffelmantel, Saison-Gemüse
- Nachspeise: Rosmarin-Limetten-Parfait