

# Lunch mit Jaguar: Automobilmesse kulinarisch

## Das mobile Restaurant von Soul Food

Imbissstationen gibt es einige im Außenbereich auf der Messe, ein eigenes Restaurant in der Halle leistet sich kaum ein Aussteller. Jaguar Land Rover hat an seinem Stand eine VIP Lounge eingerichtet, in der Spitzenkoch Thomas Funke auf kleinstem Raum großartige Gerichte serviert. Er und sein Team von Soul Food haben hier aus dem Nichts ein Restaurant aufgebaut und vom Teller bis zum Konvektionsofen alles angeschleppt, was in einem gastronomischen Betrieb benötigt wird. Gleich am ersten Tag musste die Crew Vollgas geben, als über 300 Medienvertreter aus aller Welt anrollten. „Wer gut zu essen bekommt, bleibt auch länger am Stand und kann sich besser informieren“, weiß Thomas Funke der zum dritten Mal als Hauskoch von Jaguar Land Rover verpflichtet wurde, was unter Caterern als besondere Auszeichnung gilt.



Schotten-Salm

Bereits an einer Kleinigkeit merkt man das Streben um Qualität: Die luftigen Muffins, die mit sehr gutem Lachs und Meerrettichcreme belegt sind, hat der fränkische Ausnahmebäcker Arnd Erbel hergestellt. Die Gäste schwelgen mit Blick auf die blitzenden Automobile von Highlight zu Highlight: Wachtelpraline mit getrüffeltem Wildkräutersalat; schottischer Salm mit Frankfurter grüner Kräuter-Sauce und Kartoffelstampf; Kalbsrücken aus dem Odenwald in Portweinjus. Unser Primus inter pares: Mit Bourbon glasierte Rinderschulter nebst Selleriepüree, schwarzen Bohnen und grünem Spargel. Top auch die Desserts, etwa die Scones mit wunderbarer hausgemachter Beerenmarmelade und das weiße Vanille-Espuma mit mariniertem Mangosalat. Zum Essen darf es Cremant von der Loire, Wein aus dem Rheingau oder Bier vom Schwarzwald sein. Das Servicepersonal ist so aufmerksam, wie man sich das in jedem Restaurant wünscht.



Die  
VIP  
Lounge  
in  
der  
Halle  
11  
wurde  
schick  
insze-  
niert  
. Hinter  
den  
Kulis-  
sen  
geht

es weniger glamourös zu, die Küche muss mit einem Platz vorliebnehmen, den sonst allein ein Spüler braucht. Für einen

Profi wie Thomas Funke kein Problem, er sucht solche Herausforderungen und bleibt auch im größten Trubel ganz entspannt. „Logistik ist das A und O“, meint er, „wer gut vorbereitet ist und die Abläufe kennt, wird auch in der Hitze des Küchengefechts Ruhe bewahren.“ An einem Tag auf der Messe sind zweimal 3 Köche und zweimal 4 Servicemitarbeiter im Wechsel im Einsatz. Für die Hunderte von Tellern, Gläsern, Messern und Gabeln ist kein Platz zum Spülen, weshalb hier die sogenannte Non-Food Logistik einspringt. In diesem Fall holt der Servicedienst *Profimiet* das ganze benutzte Geschirr ab und bringt es blitzsauber wieder zurück. Alles in allem eine logistische und eine kulinarische Glanzleistung, wenn es Sterne für Event-Caterer wie Thomas Funke & Soul Food gäbe, würden sie gehörig funkeln.

*Ludwig Fienhold*



**Soul  
Food,  
Kelkheim,  
Frankfurt  
er Str.  
172, Tel.  
0172  
6971061.**

**E-Mail: [info@soulfood.de](mailto:info@soulfood.de)**

**[www.soulfood.de](http://www.soulfood.de)**

**Porträt von Thomas Funke und Soul Food:**

**<https://www.fienholdbiss.de/aktuelles/private-cooking-der-spit>**

Photocredit: Barbara Fienhold



Auch ein  
Kalbsrücken kann  
entzücken



Rinderschulter



Desserts



Menü



Wachtelpraline



Lachs & Co



Wachsweiches Ei



Thomas Funke



Skyline Frankfurt



VIP Lounge



Lounge lauschig



Thomas Funke und  
Mitarbeiterin