

# Rocken bis der Zahnarzt kommt

| Dajana Mischke, Georg Isbaner



Was machen ein erfolgreicher Sternekoch und ein studierter Human- und Zahnmediziner an einem Berliner Sonntag? Richtig! Sie rocken (für) ihr Publikum.



Ein perfektes Duo: Harald Krüger und Kolja Kleeberg.



Kleeberg entertaint auch am Mikroskop überzeugend.

**K**olja Kleeberg und Harald Krüger kennen sich schon lange. Beide haben über vermeintliche Umwege zu ihrer wahren Bestimmung gefunden. Kleeberg hat zwar

schon früh den Hang zur gehobenen Küche entdeckt, doch Schauspielambitionen und musikalisches Talent waren stets Teil seines Stürmens und Drängens. „Ich wollte eigentlich auf die Bretter, die die Welt bedeuten, war auch einige Jahre am Theater in Koblenz, aber irgendwie bin ich dann doch immer beim Essen ‚hängen‘ geblieben“, sagt er heute mit einem verschmitzen Lächeln über diese Zeit, und man kann nur vermuten, an welche Köstlichkeiten er dabei denkt. Heute ist er Sternekoch, Restaurantbesitzer, Fernsehkoch (Kerner, Lanz kocht etc.), Musiker und wie er selbst zugibt leidenschaftlicher Entertainer. Für seinen Freund, den Kurpfälzer Harald Krüger, kam es ein bisschen anders, aber nicht minder erfüllend. Als fertig studierter Humanmediziner hängt Krüger noch ein paar Semester Zahnmedizin dran. Um sein Studium zu finanzieren, kann er sich auf seine Musikalität verlassen. Der Rubel rollt und – Verzeihung – der Rock auch. Harald Krüger

wird mit seiner Band Krüger Rockt! zur lebenden deutschen Rock'n'Roll-Legende. „Der beste Jerry Lee Lewis der Republik“, so titulierte ihn die Süddeutsche Zeitung. Zuerst nur zur zweiten Geige degradiert, musste die Zahnmedizin dieser Leidenschaft am Ende dann doch ganz weichen. Heute ist er ein europaweit gefragter Profimusiker und verwandelt regelmäßig mit Kolja Kleeberg dessen Berliner Restaurant VÄU in einen Ort der Sinne. Am Sonntag, dem 28. August, war es nun wieder einmal soweit für den mittlerweile legendären Rock-Gourmet-Brunch mit dem Motto „Rock'n'Food“. Regnete es einen Tag zuvor noch sintflutartig, bewies sogar das Wetter, dass es diesem Event der Spitzenklasse mehr als wohl gesonnen ist. Seit 2005, als die Veranstaltung zum ersten Mal die Gaumen der Gourmetfreunde aus ganz Deutschland erfreute, scheint laut Kolja Kleeberg immer die Sonne. Und auch dieses Mal versammelte der Starkoch wieder unter strahlend blauem „Berli-

ANZEIGE

pixelversteher

**MEDIEN  
GESTALTUNG  
ALLER ART.**



QR-Code scannen  
und mehr erfahren!  
pixelversteher UG  
Tel.: 0173/8 93 08 46  
ks@pixelversteher.de  
www.pixelversteher.de  
facebook.de/pixelversteher

ner" Himmel die derzeit sicherlich zu den Besten zählenden Winzer des VDP (Verband der Deutschen Prädikatsweingüter), den Deutschen Grillmeister, etliche Spitzenlieferanten der Haute Cuisine Berlins – und natürlich den Rock'n'Roller Harald Krüger mit seiner Band Krüger Rockt!

Den rund zweihundert Gästen wurde ein kulinarisches Aufgebot der Sonderklasse gemacht. Einem klassischen Menu gleich konnte man sich von einer Leckerei zur nächsten vortasten und dabei immer neue Geschmacks- und Hörerlebnisse entdecken. Das Einzige, was man daran aussetzen konnte, war, dass man nicht wusste, mit welcher Delikatesse man beginnen sollte. Da gab es zum Beispiel Austern französischer und deutscher Provenienz in Hülle und Fülle. Und in der Tat wird der fachkundige Gourmetfreund hier stützen. Deutsche Austern im August?! Ja, Kolja Kleeberg eröffnete die deutsche Austernsaison vor dem sonst üblichen Zeitpunkt im September. Wer bisher in seinem Leben noch nicht die Gelegenheit hatte, sich an den exklusiven Muscheln satt zu essen, kam voll auf seine Kosten.

Während die ersten Rockklänge von School Days, einer der Rock'n'Roll-Hymnen überhaupt von Chuck Berry aus dem Jahre 1957, den Hof erfüllten, kam man auf dieser kulinarischen Reise von den Schalenweichtieren aus zu einer weiteren Station der Superlative: original Joselito-Schinken, frisch von der Keule geschnitten. Von iberischen Schweinen, die glücklicher vermutlich zu Lebzeiten nicht sein könnten – stehen ihnen doch Weideflächen von mehr als 70.000 Hektar mit Eicheln satt zur Verfügung, kommt der nussig schmeckende und gleichzeitig so cremige auf der Zunge zergehende Schinken. Ungefähr die Hälfte der mindestens 36 Monate luftgetrockneten Keulen ist für die spanische Königsfamilie reserviert. Der Rest ist einigen wenigen Sterneköchen und Gourmetabteilungen der Welt vorbehalten. Nicht verwunderlich also, dass er als die Weltspitze unter den Schinkenarten gilt und der volle Name Joselito Jamón Ibérico de Bellota Gran Reserva sinnliche Hochfreuden verspricht.

Zu „Rag Mop“ und „Boogie Man“ wurde dann außerdem noch rohes Thunfisch- und Lachsfilet mit schärfster Wasabi-

Paste serviert und die ersten Langusten auf dem Grill dem Feuer übergeben. Und auch an einer anderen Stelle wurde es feurig. Feinstes Rauchfleisch reichte der deutsche Grillmeister Steffen Eichhorn aus dem BBQ-Smoker.

Nur hin und wieder war man dann doch auch mal genötigt, das Esswerkzeug beiseite zu legen. Zu dem Klassiker von Little John Willi „Fever“ zum Beispiel muss natürlich kräftig mit den Fingern geschnippt werden. Und wer könnte der elvisgleichen Stimme des Gitarristen Joachim Villock schon widerstehen. Außerdem konnte man nicht umhin, die akrobatischen Künste des Kontrabassisten Patrick Daniel immer wieder mit Beifall zu belohnen. Wenn er zum Beispiel zu „Great balls of fire“ oder „At the hop“ zwar nicht aufs Dach, zumindest aber auf sein Instrument stieg. Schlagzeuger und ebenfalls steter Duo-Partner von Harald Krüger, Walt Bender, schlug enthusiastisch und virtuos auf alles ein, was zwischen seine Schlägel geriet – sein Drum, ein Waschbrett und seine Kollegen.

Eine Besonderheit der ganz anderen Art gab es in diesem Jahr auch. Zum ersten Mal war der Chef des Hauses nicht mit Schürze unterwegs. „Ich dachte immer, die Leute würden erwarten, mich immer mit ‚herumspringen‘ und arbeiten zu sehen. Aber eigentlich vertrauen sie genau wie ich voll auf mein Team, und ich kann entspannt den Tag mit den Gästen genießen.“ Und das tat er zum Ende der Veranstaltung dann auch mit der künstlerischen Darbietung der letzten 13 Songs. Man staunt nicht schlecht, welche Begabung Kleeberg auch abseits der Kochtöpfe mit Mikro in der Hand entwickelt. Ein Entertainer durch und durch.

Tosender Beifall gibt der ungewöhnlichen Kombination recht und lässt am Ende des Tages eins klar werden: Ein rockiger Zahnarzt und ein singender Koch treffen zu kulinarischen Klängen genau den richtigen Ton.

## kontakt.

**Kolja Kleeberg**  
www.vau-berlin.de

**Harald Krüger**  
www.krüger-rockt.de

# Verzeihung!



Anfangsbefund mit stark keimhaltiger Sulcusflüssigkeit aus einer 6 mm tiefen PA-Tasche.



Nach 40 Sekunden Behandlung mit OzoneDTA.

Es ist uns schon ein wenig unangenehm, dass ein Anruf bei uns etwa 15 mal länger dauert, als das oben gezeigte Ergebnis zu erreichen. Aber wir machen es wieder gut:

Testen Sie jetzt kostenlos, wie OzoneDTA effizient und innerhalb weniger Sekunden Bakterien, Viren und Pilze eliminiert – völlig schmerzfrei für Ihre Patienten. Wir freuen uns auf das Gespräch mit Ihnen:

**0 61 87 / 90 96 50**



**DentaTec**  
Dental-Handel GmbH 