

So schmeckt der Presseball

LOCATION kostete schon
einmal das Menü des
Landesmedienballs 2009



Am 6. November geht's in die Grugahalle: Axel Schappei, Vorsitzender des einladenden Essener Presse-Clubs, Chefkoch Mark Deitelhoff von Kirberg Catering, Schauspieler Peter Lohmeyer, diesjähriger Moderator des Landesmedienballs und Christian Keller, Jurymitglied für den Medienpreis.

Bilder: Peter Braczko

Zugegeben: Termine können im Berufsleben weitaus unangenehmer sein, als ein Testessen für den Landesmedienball 2009. Das hängt unter anderem damit zusammen, dass der Job des Vorkosters im Laufe der Jahrhunderte weniger lebensbedrohlich wurde. Fazit des Presseball-Menüs, das den Gästen auch in diesem Jahr inklusive Getränke serviert wird: Ausgesprochen schmackhaft, die Beilagen harmonisieren unaufdringlich auf den gut gefüllten Tellern. Die drei Gänge machen vollauf satt und stärken für eine sehr lange Ballnacht.

Diese wird am 9. November im 'Schmetterling' an der Gruga um 18.30 Uhr ganz traditionell mit einem festlichen Empfang eingeleitet. Beim Moderator des Abends ist den Organisatoren, dem Essener Presse Club und dem Brauckmann Veranstaltungs-Management, ein echter Coup gelungen:

Schauspieler Peter Lohmeyer sollte nicht erst seit dem 'Wunder von Bern' hinreichend bekannt sein und der gebürtige Sauerländer und bekennende Schalke-Fan kommentierte sein Engagement mit Erleichterung: „Ich war hier zu Gast als Manni Breuckmann durch den Abend führte. Das war damals sehr unterhaltsam. Seitdem warte ich darauf, dass man mich auch mal fragt.“

Also, große Fußstapfen, in die sich Lohmeyer zu treten traut. Der in Hamburg lebende Schauspieler, der das Testessen als Zwischenstopp auf dem Weg vom Schauspielhaus Bochum zum WDR Köln nutzte, bewies schon bei seinem sehr kurzen Besuch, dass er es ganz professionell versteht, auch 'live' sein Publikum zu unterhalten.

Den Nachtisch musste sich Lohmeyer nicht entgehen lassen, wohl aber die anschließende Beurteilung des Desserts. Die gefüllten Perigord-Trüffel kamen nicht überall gut an. „Viel zu süß, schwer zu knacken und die Portion war zu groß“, urteilte GOP-Direktor Matthias Peiniger im Stil eines professionellen Restaurant-Testers. Thomas Lehmann, Geschäftsführer von Kirberg Catering, nahm's dankbar auf: „Wenn wir die Schokoladenhülle dünner machen, haben wir schon die

Lösung. Die Hülle ist einfacher zu öffnen und das Dessert wird im Ganzen weniger süß.“ Ansonsten gab's von den Gästen wenig Kritik und viel Lob für den jetzigen Stand der Planung eines Landesmedienballes, den es beinahe in diesem Jahr gar nicht gegeben hätte.

„Natürlich haben wir uns die Frage gestellt, ob der Ball in dieses wirtschaftliche Ausnahmejahr passt“, gab Presse-Club-Vorsitzender Axel Schappei zu, „wir setzen darauf, dass alle, obwohl teilweise zerrupft, dennoch in Balllaune sein werden.“

Ob es alle (und somit wieder 1.000 Ballgäste) sein werden, wird sich wahrscheinlich erst kurz vor dem Ball entscheiden. Bislang sind 'erst' 50 Tischbuchungen eingegangen.

Nach dem Menü bittet ein Ballorchester ab 21:30 Uhr zu Walzer und Co. während in der Disco im Untergeschoss noch schneller getanzt werden darf. Im Ballsall übernimmt die Soulband 'Let's Groove' ab 23. 15 Uhr die musikalische Regie. Die Verleihung des Landesmedienpreises (die Jury ermittelt derzeit noch den Preisträger) ist gegen 22.30 Uhr geplant. Der Erlös der traditionellen Ball-Tombola geht in diesem Jahr an die Ehrenamtsagentur Essen zum Aufbau einer Internetpräsenz, mit der sich Jugendliche über Möglichkeiten der Ehrenämter informieren können. Karten für den 11. Landesmedienball (43. Essener Presseball) können unter Tel.: 23 95 66 be-

stellt werden. Der so genannte Unternehmensstisch (10 Plätze) kostet 2.268,91 Euro, die Ballkarte ist für 250 Euro, die Flanierkarte für 90 Euro zu haben. *malo*



Die Vorspeise: Kürbissalat mit gebratenem Bio-lachs und orientalisch gewürzten Kirschtomaten. Für Vegetarier wird der Lachs durch Ziegenkäse ersetzt.



Der Hauptgang: Gefüllter Rinderrücken mit Speckwirsing, Madeirajus, Sellerie-Apfel-Püree und getrüffeltem Kartoffelkuchen. Die vegetarische Variante sieht einen Waldpilzstrudel vor.



Das Dessert: Perigord Trüffel von Montelimar Nougat mit karamellisierten Calvados-Äpfeln.