

# WAS MACHT ZUCKER-KÜNSTLER GEORG MAUSHAGEN AUS DÜSSELDORF MIT DEM KOCH DES PAPSTES SERGIO DUSSIN IN KÖLN?

Mit einem Dinner fand im April die Premiere der neuen deutsch-italienischen Veranstaltungsreihe „cultgenuss“ statt: Sergio Dussin kreierte mit Georg Maushagen ein gemeinsames Menü.

Deutschland und Italien sind seit eh und je nicht nur zwei wichtige Handelspartner innerhalb der EU, sondern sie spielen auch eine entscheidende Rolle zwischen Nord- und Südeuropa. „Mit cultgenuss.eu möchten wir ausgewählte Themen und Regionen beider Länder stärker in den Vordergrund rücken, um den Dialog weiter auszubauen.“, erläuterte Fausto Castellini, Initiator von cultgenuss.eu das neue Format.

Zum Auftakt starteten Sergio Dussin - unter anderem Restaurantbesitzer, Präsident der Gastronomen der Stadt Bassano del Grappa/Venetien und regelmäßig Koch von Pontifex Franziskus (Mittlerweile bekocht er nach Johannes Paul II und Benedikt XVI mit Papst Franziskus das dritte Oberhaupt der katholischen Kirche. Dieser bevorzugt einfache Gerichte, mag gerne Rindfleisch und italienische Gnocchi, wie Dussin dem Moderator René Le Riche erklärte) und Georg Maushagen, hochdekorierter und weltbekannter Zuckerbäcker / Patissier aus Düsseldorf, der mit seinen Kreationen internationales Renommee errungen hat. Zubereitet wurden Spezialitäten aus dem Gebiet um



Georg Maushagen und Sergio Dussin mit der Papst-Skulptur: Papst Franziskus, ein Kind und die Erdkugel symbolisieren die Botschaft des Papstes zu Frieden und menschlicher Würde für alle

Bassano, unter anderem Tortelli mit weißem Spargel mit Butter und Salbei. Das Dessert von Georg Maushagen hieß vielsagend „Spargel der Erde“, denn 2015 wird auch an den Eintritt Italiens in den ersten Weltkrieg vor 100 Jahren gedacht. Die Grappa- und Asiago-Gebiete gehörten damals zu den wichtigsten Schauplätzen dieses furchtbaren Krieges. So lautete auch das Motto Sergio Dussins zu diesem Thema: „Die Versöhnung unter den Völkern feiert man am Esstisch.“ Dafür wurde eine Suppe „su gavetta“

(im Blechnapf) serviert.

Zum Schluss präsentierte Georg Maushagen eine handgefertigte Plastilin-Abbildung von Papst Franziskus (Höhe circa 25 Zentimeter), die als Basis zur Fertigung einer Schokoladen-Skulptur dienen wird. Sein Wunsch ist es, dem Papst die Skulptur in Schokolade gegossen persönlich zu überreichen. Sergio Dussin stellt dem Papst derzeit die ersten Bilder der Skulptur vor, die für einen wohltätigen Zweck Verwendung finden wird.

Zu den Sponsoren zählte unter anderem die Rechtsanwaltskanzlei CMS Hasche Sigle in Köln, die ihre großzügigen Räume im Rheinauhafen zur Verfügung stellte. Nach dem Auftakt in Köln wird cultgenuss.eu in lockerer Folge weitere Veranstaltungen realisieren“ sagte Fausto Castellini.

Hans-Udo Brodner (aus Münster), Sergio Dussin (Koch des Papstes), René Le Riche (TV-Moderator), Dieter Müller (Sternekoch), Erich Semmelrock (Konditormeister aus Österreich), Georg Maushagen (Zucker-Künstler), Gianni Fiorese (Gastronom)



Dr. Fausto Castellini (cultgenuss.eu)



Dessert: „Spargel der Erde“



Fours: Limonetta, Ciliiegia & Grappollo (v. l.)

Bewirtung vor toller Kulisse im Kölner Rheinauhafen



Dr. Robert Budde (CMS Hasche Sigle)

Fotos: Evelin Theisen