

# Geburtstag !

## *In Gelsenkirchen weiterhin ein Hit: 60 Jahre Toast Hawaii*

Foto: Martin Möller, WAZ Gelsenkirchen, Bericht vom 22.01.2015



### **Auch wenn viele Köche ihn gerne von ihren Speisekarten streichen würden: Der Toast Hawaii bleibt ein Dauerbrenner in der Gelsenkirchener Gastronomie.**

Er ist wohl einer der bestkonserviertesten 60-Jährigen und noch heute ein beliebter Klassiker: Der Toast Hawaii. Leicht gebuttert, mit Schinken, Ananas und Käse belegt, wird das einfache Toastbrot traditionell von einer Cocktailkirsche gekrönt. „Viele Köche benutzen heutzutage jedoch Preiselbeeren“, weiß der bekannte Gelsenkirchener Koch Heinrich Wächter.

### **Es gibt auch eine edle Gourmet-Variante**

Diese verwendet auch **Andreas Rath, Küchenchef im Kolpinghaus Rotthausen in Gelsenkirchen**. „Eigentlich wollte ich den Toast gar nicht auf die Speisekarte setzen. Aber es wurde immer wieder danach gefragt“, erinnert sich Rath, der gelernter Konditor und anerkannter Koch ist und zuvor als stellvertretender Küchenchef in einer gehobenen Essener Gastronomie war. „Dort haben wir aus diesem einfachen Rezept einmal ein amuse-gueule gemacht: Mit ausgestochenem Toastbrot und Duke of Berkshire Schweinerücken und Ananasschaum“, erklärt der Küchenchef. Edel kann der Nostalgie-Toast also auch.

Für die etwas bodenständigere Variante nutzt Rath einfaches Toastbrot, Schinken, Käse und Ananas aus der Dose. „Ich habe es schon mit frischer Ananas probiert, aber das kam einfach nicht so gut bei unseren Gästen an“, meint er, denn die Frucht aus der Dose sei weniger fruchtig und habe eine weniger faserige Konsistenz.

Warum die Abwandlung mit Preiselbeeren und Sauce Hollandaise? „Man versucht ja immer, seinen eigenen Geschmack zu kreieren und sich von anderen abzuheben.“

## **Wie der „Toast Hawaii“ nach Deutschland kam**

Auf dem klassischen „Toast Hawaii“ werden Kochschinken, Dosen-Ananas und Schablettenkäse auf einem Stück Toastbrot gegrillt oder gebacken. Zum Garnieren wird eine Cocktailkirche verwendet.

Der erste deutsche Fernsehkoch, Clemens Wilmenrod, machte den „Toast Hawaii“ 1955 in seiner Sendung „Clemens Wilmenrod bittet zu Tisch“ populär. Wilmenrod war eigentlich Schauspieler und kein Koch.

Das Original stammt natürlich aus den USA und nennt sich Grilled Spamwich. Es wird mit Frühstücksfleisch („Spam“) und geriebenem Käse hergestellt, weitere Unterschiede zum klassischen Toast Hawaii bestehen jedoch nicht.

## **Ein Gericht für jede Altersklasse**

Beliebt ist der Toast vor allem, aber nicht ausschließlich, bei den älteren Gästen: „Er weckt er einfach bei vielen Gästen Erinnerungen, ist also ein Stück Nostalgie. Doch auch die jüngeren Leute bestellen ihn gerne für den kleinen Hunger. Mein eigener Sohn und Chef ist mein bester Kunde“, grinst Rath und erklärt, das auch die Abwandlung, das „Aloha Schnitzel“ immer wieder gerne bestellt wird.

Auch Wächter erinnert sich noch genau an seinen ersten Toast Hawaii: „Ich musste ihn damals, Mitte der Sechziger, in meiner Ausbildung im Hotel zur Post in Buer zubereiten. Der Fernsehkoch Clemens Wilmenrod hatte ihn ja zehn Jahre zuvor populär gemacht. Es war die Zeit der Konserven, sie zeigten Wohlstand an, weil man Zutaten aus fernen Ländern in der Küche nutzen konnte. Der Toast Hawaii war damals einfach etwas ganz Besonderes und ist dadurch Kult geworden.“

Auch seine Schüler müssen noch lernen, wie man das Kultgericht zubereitet: „Das könnte schon mal in einer Zwischenprüfung drankommen“, meint Wächter.

Bericht: von Deborrah Triantafyllidis, WAZ Gelsenkirchen vom 22.01.2015