



So serviert Diego Palermo auf der Meile seinen Gästen den halben Hummer – und das bereits zum fünften Mal. Der Koch hält über eine halbe Tonne der köstlichen Meerestiere bereit. (Foto: von Born)

Ein Spaß, nur nicht für Hummer

GOURMET-MEILE / Diego Palermo verwöhnt Essen mit einem kulinarischen Klassiker.

JOACHIM BÄUMER

Ab morgen schlägt in der City wieder die Stunde der Feinschmecker, „Essen...verwöhnt“ öffnet die Pforten. Bis zum Sonntag werden 23 Essener Gastronomen wieder längs der Kettwiger Straße allerlei Köstlichkeiten feilbieten. So auch ein Mann der ersten Stunde: Diego Palermo, Inhaber der „Trattoria Trüffel da Diego“.

Etliche Meilen-Bummler wird's wieder in sein Pagoden-Zelt ziehen, zum fünften Mal kredenzt der in Kalabrien geborene Koch einen echten Klassiker der Gourmet-Meile: Den halben Hummer „da Diego“, mit Salat und selbstgebackenem Brot angerichtet.

„Anfangs war die Idee mit dem Hummer nur ein Spaß“, erinnert sich Diego Palermo, warum nicht mal was ganz Feines anbieten? Aber wie das manchmal so ist: Aus Spaß wurde ernst, und dass auch aus rein praktischen Erwägungen: „Hummer kann man schließlich gut vorbereiten“, erklärt der Küchenmeister.

Schon bei der ersten Auflage der Gourmetmeile, die damals drei Tage dauerte, war der Hummer ein Renner. Am Samstag waren bereits die ge-

orderten 200 Kilogramm, das sind über 400 Hummer, weg. Diego Palermo hat reagiert: Bei der diesjährigen Auflage kalkuliert der Gastronom mit 500 bis 600 Kilogramm der köstlichen Scherentiere, heute wandern bereits 40 Kilogramm in den Kochtopf. „Man muss am Tag vorher anfangen, sonst geht's nicht“, erklärt Palermo, der – wie etliche andere Gastronomen auch – sein Haus während der Gourmet-Meile schließt.

„Das ist schon richtig Stress“, so der 48-jährige Koch, der die Meile dennoch nicht missen will: „Es ist schön, weil die Leute dort richtig Spaß haben. Außerdem können wir uns neue Kunden erschließen.“ Und damit die Gäste im Zelt der Trattoria Trüffel auch auf ihre Kosten kommen, gibt Diego Palermo zwei Tipps: „Zuerst ist man das Fleisch im Schwanz, dann sind die Scheren dran, dort ist das beste Stück. Bloß nicht liegen lassen! Die Scheren sind bereits geöffnet, sollte das mal nicht der Fall sein, nach einer Zange fragen.“ Und bloß nicht genießen: „Man darf ruhig mit den Fingern essen.“ Ist eben doch nicht ganz so schwer, das mit den Hummern. Aber richtig lecker.