



## Rote Gourmet Fraktion

„RGF“ - hinter diesem Kürzel verbirgt sich die seit 1993 bestehende Tourneecatering-Firma „Rote Gourmet Fraktion“ von Jörg Raufeisen (\*1966) und Ole Plogstedt (\*1968) aus Hamburg.



Plogstedt

Raufeisen

Gegründet, beinahe aus Zufall und aus einer Laune heraus - so die Legende, haben die beiden in den mittlerweile fast anderthalb Jahrzehnten ihres Schaffens beinahe jede namhafte deutsche und internationale Band, darunter „Rosenstolz“, „Him“, „Die Toten Hosen“,... auf ihren Touren und Festivals bekocht – mit einschlägigem Erfolg. Sie waren wohl die ersten Tourcaterer, die ihr Dinner nicht nach Kantinenmanier mit Kellen aus Warmhaltevorrichtungen schöpften, sondern jeden Teller mit liebevoller Dekoration anrichteten, wie im Spitzenrestaurant, und servierten.

Neben dem „learning by doing on tour“ haben die beiden aber auch einen ganz bodenständigen Ausbildungshintergrund. Jörg ist gelernter Patissier (u.a. im Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg), Ole gelernter Koch (Ausbildung im Steigenberger Berlin).

Nunmehr wurde aus Jörg und Ole ein unverwechselbares „Odd Couple“ mit Entertainerqualitäten und sie haben sich einen „realistischhochwertigenormtschackhaft-kreativwilden“ Küchenstil auf höchstem Niveau erkocht, der ihre Kundschaft zum Schwärmen bringt.

Ihr Gerichte betiteln sie gerne mal mit originellen Namen wie „Pumpgun mit Curryschuß“ (Kürbis (Pumpkin-) Frühlingsrolle mit scharfer Currysauce), „Corn at Beef“ (Rinderfilet mit crunchiger Cornflakeskruste), „Junkfish“ Steinbeißer in dem eine Spritze mit Gewürzinjektion steckt, „vegetarische Schlachteplatte“ (geschmorte Salate mit Kartoffel-Röstzwiebelpüree, Portweinapfel und frittierten Sauerkraut) oder dem Klassiker „Ratte in Rollsplitt“ (Poulardenbrust in Mohn paniert).

Wer von der „RGF“ bekocht wird, genießt Speisen in Gourmetqualität, die zumeist vorhandene Trostlosigkeit der Backstagebereiche wissen die beiden Köche durch liebevolle Dekoration auszumerzen.

Neben fantasievollen Gerichten „verschönern“ sie auch den täglich wechselnden Backstagebereich mit atmosphärischen Deko-Artikeln wie Skeletten aus Kunststoff, Spielzeugkakerlaken und Plastikratten, auf den Tischen stehen kleine Plüschröschen und der Küchenpass ist mit Samtstoff ausgelegt, auf dem ein Totenschädel mit Pagenkappe dekorativ wacht.

Die aufgebaute mobile Küche der „RGF“, die in mind. 15 schwarze Rollkisten (Flightcases) verpackt ist, vollendet das Rock´n´Roll-Gefühl des „Punk-Caterings“. Diese Kulisse bietet den bis zu 100 hungrigen Reisenden nicht nur den Ort, wo sie etwas zu Essen bekommen, sondern auch ein „Wohnzimmer“, indem sie abschalten und sich kurz „zu Hause“ fühlen können - bewirtet von den beiden „Herbergsvätern“, Jörg und Ole, die die Tour-Truppe von früh morgens bis spät nachts verpflegt.

Längst ist das Tourneecatering nicht mehr das einzige Betätigungsfeld der „RGF“ und ihrer Crew. Neben diversen Eventcaterings, Kochkursen und Show-Koch-Events haben Jörg und Ole eigene Benefiz-„Galas“ veranstaltet, wie „Kochen gegen Rechts“ (2001) zu Gunsten von „Gesicht zeigen ! e.V.“ und „Kochen gegen Aids“ (2006) zu Gunsten von „Plan International – Projekt Aidswaisen in Afrika“. Bei diesen Charities haben sie sich von Freunden, wie Stefan Marquard, Ralf Zacherl (RTL2-Koch-Profis), AnNa R. (Rosenstolz), Henning Wehland (H-Blockx) und vielen weiteren Köchen und Promis, ehrenamtliche Verstärkung geholt und bei spektakulären Menüs und heiteren Shows fleißig Spendengelder gesammelt.

Mit dem freien Journalisten und Autoren Hollow Skai haben sie das Buch „Die Rote Gourmet Fraktion - Kochen für Rockstars“ geschrieben, das 2004 bei KiWi verlegt wurde und mittlerweile in dritter Auflage erschienen ist, indem sie mit Humor und netter Ironie über die RGF und ihr Tourleben erzählen.

Wer aufgrund des Namens „Rote Gourmet Fraktion“ glaubt Jörg und Ole ginge es darum Terrorismus zu verherrlichen, irrt! Mit genauso viel Spaß und Ironie, mit der die beiden leidenschaftlichen Küchenpunks an die Arbeit gehen, möchten sie auch ihren Firmennamen verstanden wissen - wobei ihnen ein gewisses Revolutionspotential in gastronomischer Hinsicht sicher nicht abzusprechen ist.

Seit zahlreichen Auftritten in Printmedien, TV-Reportagen, Fernseh- und Radiosendungen werden die beiden Backstageköche Jörg und Ole auch weit über die Musiker- und Köcheszene hinaus immer bekannter und beliebter.

April 2007

[info@rote-gourmet-fraktion.de](mailto:info@rote-gourmet-fraktion.de)

<http://www.rote-gourmet-fraktion.de>