

13 Männer und ein kaltwarmes Büffet: In Malstedt schwangen zwischen Weihnachten und Neujahr die "Herren der Schöpfung" den Kochlöffel.

Kochkurs der "wilden 13"

Wenn die "Herren der Schöpfung" den Gang zum Herd antreten setzt es Applaus

MALSTEDT. Von wegen Unglückszahl! 13 Malstedter Männer im Alter von 19 bis 55 Jahren haben kürzlich einen Kochkurs absolviert, und das Ergebnis konnte sich wahrlich sehen lassen. Denn heraus kam ein kaltwarmes Partybuffet nach allen Raffinessen der Kochkunst, an sich dem die Familien der Herren nach donnerndem Applaus stärken konnten.

Normalerweise sind ja eher die Frauen gefragt, wenn es um kulinarischen Belange geht. Normalerweise: Denn dieses Mal fanden sich 13 Herren zusammen, um auf den Spuren von Lafer, Lichter und Co. zu wandeln. Den Rahmen dafür bildete die Küche in der "Alten Schmiede" in Maltstedt.

Entstanden war die Idee bereits vor rund einem Jahr aus einer Partylaune heraus. Allerdings wird mit ein wenig Alkohol im Blut ja so manches gesagt, das hinterher dann doch nicht so gemeint war. Doch wer solches denkt, der kennt die Malstedter "Männergemeinde" offensichtlich schlecht, denn die stehen zu ihrem

Wort.

So wurde jetzt die freie Zeit zwischen den Festen genutzt, um den angestrebten Kochkurs auf die Beine zu stellen. Und pünktlich zum Auftakt standen die Herren dann auch "auf der Matte" und waren neu- und wissbegierig, was denn nun passieren sollte.

Ulrike Tubenthal, ausgebildete Köchin aus Malstedt, hatte bereits zusammen mit zwei anderen Frauen aus dem Dorf ordentlich eingekauft. Sie sollte den Kurs anleiten und dabei wertvolle Tipps und Tricks zum Thema Kochen an die Männerwelt weitergeben. Da das Küchenequipment vor Ort doch deutlich an seine Grenzen stieß, weil es für derartige Zwecke einfach nicht vorgesehen ist, mussten noch alle möglichen Töpfe, Schüsseln, Messer und vieles mehr mitgebracht

Gleich zum Auftakt flossen die Tränen. Denn der Kurs begann mit der richtigen Technik zum Thema "Zwiebeln schneiden". Weiter ging es mit der Vor- und Zubereitung verschiedener Hackfleischspezialitäten, der Herstellung von Suppenfonds, Antipasti, verschiedenen Dressings, gefüllten Tomaten, Nachspeisen und vielem mehr.

Gerstensaft als Lohn

Die ebenso interessierten wie lernfähigen Teilnehmer bereiteten in kurzer Zeit vieles vor und verloren dabei auch den Spaß an der Sache nicht aus den Augen. Gegen 21 Uhr wurde der Kochlöffel zunächst einmal aus der Hand gelegt. Denn vieles konnte der Frische wegen erst am darauf folgenden Verzehrtag zubereitet werden. Ein zünftiges Gerstengetränk zur Belohnung enthielt Referentin Ulrike Tubenthal den Herren für die Leistung am ersten Kurstag natürlich nicht vor.

Nicht nur deshalb waren sich am Ende alle einig, dass es am folgenden Tag genauso spannend werden würde. Und so war es: Um 10 Uhr nahmen die 13 Köche ihre Arbeit wieder auf und zeigten dabei genauso viel Tatendrang und Interesse wie am Abend zuvor.

Weitere Vorbereitungen

liefen nun auf Hochtouren, denn spätestens gegen Mittag musste mit dem Aufbau des Buffets begonnen werden. Dabei gelang es Ulrike Tubenthal auch noch, eine ordentliche Portion Kreativität aus den Teilnehmern herauszuholen. Es entstand ein kaltwarmes "Bilderbuchbuffet" (Tubenthal), das die Teilnehmer und Silvestergäste sicher nicht so schnell vergessen werden. "Es sah nicht nur wunderbar aus, sondern schmeckte auch noch hervorragend", berichtete die Referentin im Anschluss, "zumindest wenn den Mitverzehrern Glauben schenken darf"

Unter viel Beifall der hinzugekommenen Buffet-Tester aus den Malstedter Familien überreichte die Referentin den frisch gebackenen Hobbyköchen am Abend auch noch Teilnehmerzertifikate, und am Ende waren sich alle Beteiligten einig: "Es hat allen riesigen Spaß gemacht, und eine Menge gelernt haben wir nebenbei auch noch." Was nach Fortsetzung schreit.

Mal sehen, was daraus wird... (bz)