

Der Club der kochenden Männer

„Chuchi Sülfmeister“ treffen sich zum Gründungskochen in der Familien-Bildungsstätte

as Lüneburg. Sie sind so richtige Genussmenschen, lieben die Geselligkeit und haben eine Leidenschaft: das Kochen. Frauen sind allerdings in ihrer Runde tabu, wenn sie sich einmal im Monat am Herd treffen und köstliche Menüs kreieren. Ausnahmsweise durfte ein weibliches Mitglied der LZ-

Redaktion dem „Club der kochenden Männer“ ein Stündchen über die Schulter gucken. In der Familien-Bildungsstätte (Fabs) trafen sich jetzt zwölf Herren zum offiziellen Gründungskochen des „Chuchi Sülfmeister 122“ – dem 122. Club kochender Männer in Deutschland.

18 Uhr in der Fabs-Küche: Frank Mirow sechstelt Cocktailtomaten „für die Deko“, Thomas Wegner poliert noch einmal das Besteck, Erich Wallbruch prüft mit Kennerblick das Heidschnucken-Filet. Auf dem Tisch steht eine Schale mit ausgepulsten Flusskrebse, liegen Zucchini, Spargel, Erdbeeren, ein hoher Topf ist mit Spargelschalen gefüllt.

Köstliches rund um den Spargel

Zwölf Männer aus Lüneburg und Umland, Hamburg und Stade haben Schürzen umgebunden, die ein Hummer mit zwei C, das Clubabzeichen, ziert. „Das sind Freunde, Bekannte und Verwandte von mir, die die Liebe zum Kochen vereint“, sagt Frank Mirow. Der Dahlenburger schwingt gemeinsam mit Vater Arno dem Kochlöffel, der lange beim Chuchi Hamburg dabei war, bevor sich dieser Club auflöste. Koch ist übrigens keiner der Herren von Beruf, sie verdienen ihr Geld als Rechtsanwälte, Dachdecker, Drucker, Manager und in der Werbebranche.

Für Frank Mirow ist die Küche „eine Insel, wo ich einmal pro Monat nichts vom Geschäft



hören“. Das Menü wird bereits acht Wochen vor dem Termin abgesprochen, steht immer unter einem bestimmten Oberthema, diesmal Spargel und Heidschnucke. Was die Köche sich später selber zu Gemüte führen, lässt den Gast das Wasser im Munde zusammen laufen: Spargelsuppe, Spargel mit Flusskrebse, Zitronensorbet, Heidschnuckenfilet mit Kartoffeln und Rosmarin und zum Ab-

schluss der Gaumenhit Weiße Coco und herbe dunkle Schokoladenmousse auf warmer Erdbeersoße.

Immer zwei Köche „sind verantwortlich für ein Gericht“, erklärt Mirow. Peter Wilkens scheidet der Mann fürs Süppchen zu sein. „Die Schalen werden aufgeköcht, dann wird eine klassische Mehlschwitze mit dem Fonds abgelöst, dazu kommen Zitronenspritzer, wenig

Muskat, Salz, Pfeffer und in die Suppe schließlich Spargelstücke“, erzählt er der Redakteurin, die gut und gerne Fertig-Pizza backen kann. Gelernt hat Wilkens das Kochen bei seiner Großmutter. „Als kleiner Junge war ich halt ein Pottkieker.“ Und löblich ist: Von seiner Leidenschaft profitiert auch seine Frau.

Dass Kochen hungrig macht, wissen die Zwölf am besten.

Deshalb gibt's während der Zubereitung Appetitanreger: Oliven, Salami, eingelegte Tomate, Weintrauben, Käse und Knob-Mayonnaise stehen auf dem Tisch und alle langen zu. Und als gehe das so ganz nebenbei, wird geschneppelt, gerührt und gebraten.

Arno Mirow schneidet Lammauch, Sellerie, Wurzeln und Schalotten. Daraus soll mit einem kräftigen Schuss Rotwein

der Fonds fürs Schnuckenfilet entstehen. Schmunzelnd sagt er: „Man kann natürlich auch Maggi nehmen, aber dann ist man zu schnell fertig.“ Nur 1a-Waren kommen den Köchen in den Topf, Fertigprodukte sind für ihre Geschmacksnerven nichts.

Punkt 20 Uhr wurde das Menu an der fein dekorierten Tafel serviert und mit Leidenschaft und einem edlen Tropfen genossen.



Eckhard Jühlke (Foto I.) schneidet Schinken, der als Appetitanreger schnabuliert wird. Derweil gruppieren sich Gundolf Röder, Jörg Kleinknecht, Peter Wilkens, Frank Mirow, Kai Trabandt, Arno Mirow, Matthias Heinson und Thomas Wegner kurz fürs Foto um die köstlichen Produkte, aus denen sie ein Feinschmecker-Menü bereiten werden. Foto: t & w