

Eine kulinarische Männer-Auszeit

Die „Gastronomische Gesellschaft Sarre“ trifft sich alle vier Wochen, um gemeinsam exquisit zu kochen und zu speisen. Am Herd finden die Kochbrüder Entspannung. Vorbild sind Männer-Kochclubs im Baskenland. Ein Besuch in der Küche.

VON ESTHER BRENNER

SAARBRÜCKEN Die Velouté köchelt gemächlich vor sich hin. Das wird sie die nächsten zwei Stunden tun. Es duftet nach frischen Kräutern – Dill, Petersilie. Nach Fisch und Wein. „Diese helle Grundsoße, auch Sauce Bercy genannt, ist eine klassische Mehlschwitze, die brauche ich nachher, für den Fisch-Gang“, erklärt Dirk Neufang, während er rasant Schalotten fein würfelt. Er ist an diesem Abend zuständig für die zweite Vorspeise: Roulade vom Seeteufel mit Mangold und Paprika. Klingt einfach, hat aber handwerkliche Tücken. Der gelernte Elektriker und passionierte Koch (mit eigenem Grill-Youtube-Kanal, „Wildfire“) wird das Fisch-Rezept von Starkoch Johann Lafer „neu interpretieren“. So ist es gedacht, da sind alle Köche frei. „Tim, gib’ mir mal den Weißwein rüber, den wir heute trinken. Den brauch’ ich auch für meine Velouté“, ruft Dirk seinem „Kochbruder“ zu. „Und ein Glas für mich!“ Tim Ostermann ist an diesem Abend in der großen, bestens ausgestatteten Küche einer auf Ernährung spezialisierten Praxis am Eschberg der Schankmeister. Er ist außerdem der Vorsitzende dieses Männer-Kochclubs mit dem so beeindruckend, ein bisschen mysteriös klingenden Namen „Gastronomische Gesellschaft Sarre“. Für den Apéritif hat Ostermann schon mal Wermut, Gin und Campari bereitgestellt. Es gibt „Negronis“ zur Einstimmung auf einen langen, lustigen kulinarischen Abend. Ausnahmsweise darf dieses Mal eine Frau teilnehmen an der exklusiven Männer-Kochrunde: die SZ-Reporterin.

Einen Küchenblock weiter entsteht die Vor-Vorspeise, das „Amuse-Bouche“ dieses exquisiten Abendessens: Kaninchenleber mit Apfel, Zwiebel und Balsamico. Kurt Jonen und Stefan Harz stellen sich dieser Herausforderung, die Johannes



Die Kochbrüder der Gastronomischen Gesellschaft Sarre (von links): Peter Clarner, Anwärter Ralf Schackmann, Stefan Harz, Tim Ostermann, Holger Kunkel, Michael Oeser, Herwig Hauschild, Johannes Chatzis (ganz hinten), Dirk Neufang, Kurt Jonen und Ralf Thull.

FOTO: ESTHER BRENNER

Chatzis ausgesucht hat. „Die Aufgaben werden jedes Mal neu verteilt. Der ‚Chef du Soir‘ – der Organisator des Abends – stellt ein Menü zusammen. Die Kochbrüder melden sich, wenn sie einen der fünf Gänge kochen wollen. Wer den Gang übernimmt, geht auch die Zutaten einkaufen, am Ende wird abgerechnet“, erläutert Ostermann den Ablauf dieser munteren Küchenschlacht, zu der sich die Männer in der Regel jeden Monat am zweiten Feiertag treffen. Im „geschützten Raum“, Gourmets unter sich. Keine Frauen. Und auch keine Freunde. Nur Club-Mitglieder. Und ab und zu ein „Anwärter“.

Das jüngste Mitglied ist 38, der Älteste ist Herwig Hauschild. Der 87-Jährige hat jahrzehntelange Kochkurse an der Volkshochschule gegeben. Er ist hier die graue Eminenz am Herd – und Gründungsmitglied der Gastronomischen Gesellschaft Sarre. Sie entstand 2011 quasi als Abspaltung des im Saarland gut etablierten Clubs kochender Männer, einem Verein. „Wir wollten weniger Regeln und keiner Dachorganisation mehr angehören“, erläutert Herwig die Gründe für die Trennung.



Dirk Neufang richtet seine Seeteufel-Vorspeise an, Johannes Chatzis prüft mit kritischem Blick.

„Einfach nur zusammen kochen und eine gute Zeit haben.“ Auf der Suche nach einem Namen ließ man sich schließlich inspirieren von den gastronomischen Gesellschaften des Baskenlandes. Sie entstanden im 19. Jahrhundert als soziale Männervereine, in denen Kochen, Geselligkeit und der Erhalt

der baskischen Kulinarik im Mittelpunkt standen. „San Sebastian in Nordspanien gilt nicht umsonst als Mekka der Kulinarik in Europa“, betont Herwig Hauschild. „Dort gibt es überall Tapas auf Sterne-Niveau“, ergänzt Ostermann. Zu späterer Stunde zeigen die saarländischen Kochbrüder gesellige Fotos einer gemeinsamen Reise ins Baskenland. Und erzählen Anekdoten.

Mehrtägige Kulinarik-Reisen macht die Runde selten. Aber gemeinsam in den vielen Sterne-Etablisements der Region essen zu gehen oder neue Restaurants diesseits und jenseits der Grenze zu entdecken, das gehört zum – nicht gerade billigen – Hobby dieser Männer dazu. Fast alle sind Unternehmer, einige sind oder waren Top-Manager. Macher in der Küche wie im Job. Dabei räumen sie gleich mit mehreren Vorurteilen auf, die männliche Kochclubs begleiten: Erstens kochen die meisten auch gerne bodenständig und „gut bürgerlich“ und einige stehen auch täglich daheim für die Familie am Herd. Zweitens sieht die Küche nach dem Männerkochen nicht aus wie ein Schlachtfeld. Drittens dienen die

gemeinsamen Kochabende keineswegs als Vorwand für regelmäßige ausgiebige Saufgelage, auch wenn es auch Mal feucht-fröhlich zugeht. Vielmehr wird sehr ernsthaft über Zutaten, Zubereitung, Gewürze, Aromen und Geschmack diskutiert. „Ein bisschen dominant“ sei die Paprika, befindet ein Kochbruder beim Seeteufel. Man spart auch nicht mit Lob, aber hier versammeln sich kritische Esser mit hohen Ansprüchen.

Holger Kunkel hat an diesem Abend als neuer Kochbruder seine Kochjacke samt Schürze bekommen, personalisiert und mit dem Logo der Gesellschaft. Es ist ein bisschen so wie die Aufnahme bei den Rittern der Tafelrunde. Zum Einstand kocht er Pasta Alfredo, die erste Vorspeise. Kein Schnickschnack, nur Butter, Salz, Parmesan, Nudelwasser und Zitronenarab. Ach ja, das mit der Butter. Die wird hier kiloweise verbraucht. Sie gehört einfach als Grundlage in die französische Küche. Und die halten alle Mitglieder hoch.

Dennoch hat sich Ralf Thull, der an diesem Abend den Hauptgang aus Entenbrust mit Portwein-Schalotten, Röstzwiebeln und Brokkoli,

übernommen hat, gegen Butter im Kartoffelpüree entschieden. Er kocht die Kartoffeln lieber in einem Liter Sahne. Und zwar so lange, bis nur noch eine ultra-sämige Masse übrig ist. Salz dran. Passieren. Und man könnte sich reinlegen. „Die Entenbrust stammt vom weiblichen Tier. Deshalb ist sie dünner. Ich schneide die Haut ein, lege sie auf Salz und Küchenpapier. Nachher wird die Haut im ‚Beefer‘ kurz knusprig gebraten, dann kommt die Brust bei 80 Grad so lange in den Backofen, bis sie eine Kerntemperatur von 63 Grad hat“, erklärt er. Thull ist Spezialist für Infrarot-Flächenheiztechnik. Den „Beefer“ hat er selbst gebaut.

Recherchiert man zu „Frauen-Kochclubs“, finden sich vor allem Initiativen, bei denen das Kochen mit interkulturellem Austausch oder sozialem Engagement einhergeht. So ist das zum Beispiel auch bei den saarländischen Landfrauen. Schlemmen, aber nicht ohne Kümmern – ist das typisch weiblich? Die Kochbrüder kümmern sich jedenfalls vor allem um sich selbst. In ihrem „geschützten Raum“, wie Ostermann die Küche nennt. Wie wär’s denn Mal, zusammen mit den Landfrauen zu kochen? „Da wär’ ich sofort dabei“, sagt Kurt Jonen. Und dann erzählt er die Geschichte vom Besuch des schweizerischen Frauen-Kochclubs in Saarbrücken vor einigen Jahren. „Das war unglaublich“, erinnert er sich. „Es waren vier Frauen, die waren total strukturiert, es war eine richtige Demontage für uns“, lacht er. „Ein Lehrstück“, ergänzt Herwig Hauschild anerkennend. „Sterne-Niveau“. Da bleibe man doch besser unter sich. Die Gastronomische Gesellschaft ist begrenzt auf 14 Mitglieder. „Mehr Platz haben wir auch nicht in der Küche“, sagt Tim Ostermann. Scheidet ein Kochbruder aus, werden neue „Bewerber“ eingeladen, die sich erst einmal profilieren müssen.

Als Dessert wird schließlich ein Mohnknödel auf Vanille-Sabayon serviert. Herwig Hauschild hat sie zubereitet. Zu viel Mohn? Oder so gerade richtig? Es wird wieder gefachsimpelt. Noch ein paar letzte Absprachen. Wer kommt mit zum Brotbacken im historischen Auersmacher Backhaus? Wer nimmt noch was mit? Dann wird aufgeräumt. Gegen 22 Uhr ist der Abend zu Ende, die schicken Kochjacken tragen stolz die Spuren der Kochkünste. Bis in vier Wochen. Zur nächsten kulinarischen Männer-Auszeit.

SERIE CLIFF HÄMMERLES LIEBLINGSREZEPTE

Gefillde-Duett mit Boudin und Landleberwurst

Sternekoch Cliff Hämmerle präsentiert seine Variante eines saarländischen Klassikers.

Zutaten für vier Personen:
Klöße:
600 g gekochte Kartoffeln, mehlig kochend
500 g rohe Kartoffeln, vorwiegend festkochend
1 Eigelb
Salz, Pfeffer, Muskat
50 g Mehl
1 EL Stärke
1 Zweig Petersilie

Kloßfüllung:
1 Milchbrötchen vom Vortag
1 Ei
200 g Rinderhackfleisch
2 Zweige Petersilie, gehackt
Salz, Pfeffer
100 g Landleberwurst
100 g Boudin

Specksoße:
100 g Schinkenspeck
Je 2 Gemüsezwiebeln und Knoblauchzehen
2 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer
1 TL Kartoffelstärke
2 EL Sahne
1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:
1. Die gekochten Kartoffeln gut ausdampfen lassen, am besten am Vortag, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die rohen Kartoffeln schälen und reiben, auf einem Küchentuch auslegen und damit richtig fest ausdrücken. Danach zur gekochten Kartoffelmasse hinzufügen und mit dem Eigelb,



Sternekoch Cliff Hämmerle gibt in dieser Rubrik Einblick in sein Kochbuch. FOTO: D'ANGIOLILLO

Salz, Pfeffer, Muskat, Mehl und der Stärke vermengen. Aus der Kartoffelmasse acht gleich große Klöße formen. Vier davon mit etwas gehackter Petersilie kennzeichnen, um die Duett-Partner auseinanderzuhalten.

2. Das Brötchen vom Vortag mit einer Reibe in eine Schüssel fein raspeln. Ei, Hackfleisch und die

Petersilie hinzufügen. Salzen, pfeffern und durchkneten. Die Grundmasse in zwei Schüsseln aufteilen. Eine Portion mit der Leberwurst, die andere mit der Boudin gut vermengen. Danach jeweils vier kleine Kugeln aus der Leberwurst- und der Boudinmasse formen. Die Kartoffelklöße etwas platt drücken, die Hackfüllung hineinlegen, mit dem Kartoffelteig umhüllen und wieder zu runden Klößen formen. Salzwasser in einem Topf aufkochen und die Hitze reduzieren. Danach die Klöße im Wasser gar ziehen lassen. Nach ca. 12 Minuten steigen sie an die Oberfläche, und sind fertig.

3. Für die Soße den Schinkenspeck, die klein gewürfelten Gemüsezwie-

beln und Knoblauchzehen in Rapsöl anbraten. Mit Kartoffelwasser ablöschen und fünf Minuten köcheln lassen. Salzen und pfeffern, mit der Stärke binden und mit einem Schuss Sahne verfeinern. Zuletzt mit dem frischen Schnittlauch garnieren.

Extra-Tipp: Das Gefillde-Duett in Verbindung mit Sauerkraut macht einfach glücklich.

Die nächste Rezeptidee präsentiert Cliff Hämmerle in zwei Wochen.

Cliff Hämmerle ist einer der erfolgreichsten Köche des Saarlandes, seit 2012 ist sein Restaurant in Blieskastel-Webenheim mit einem Michelin-Stern dekoriert. Bekannt ist Hämmerle auch als SR-Fernsehkoch, wo er „Mit Herz am Herd“ steht.



So sieht es aus, wenn alles fertig gekocht ist. FOTO: PASQUALE D'ANGIOLILLO

Vorträge und Diskussion über die Saar-Abstimmung 1955

SAARBRÜCKEN (red) „Schicksalstag für das Saarland und Europa? Die Saarabstimmung am 23. Oktober 1955“ – zu dieser Veranstaltung laden der Saarländische Rundfunk, die Stiftung Demokratie Saarland, die Union-Stiftung und die Villa Lessing – Liberale Stiftung Saar ein.

Sie ist am Donnerstag, 23. Oktober, 18 Uhr, im Konferenzgebäude des Saarländischen Rundfunks.

Am 23. Oktober 1955 entschieden sich 67,7 Prozent der Saarländerinnen und Saarländer bei einer Volksabstimmung gegen das Saar-Statut, das dem Saarland Autono-

mie zugestehen wollte. Es folgte der Anschluss des Saarlandes an die Bundesrepublik. Die Lösung der sogenannten „Saar-Frage“ war ein zentraler Punkt in der Entwicklung des deutsch-französischen Verhältnisses und insofern von europaweiter Bedeutung.

Prof. Dr. Bärbel Kuhn befasst sich in einem Impulsreferat mit Frauen im Abstimmungskampf. Dr. Hans-Christian Herrmann beleuchtet „die autonome Saar“ und Dr. Rudolph Brosig eruiert, was aus dem Saarland geworden wäre, wenn das Statut eine Mehrheit gefunden hätte. Es

folgt eine Podiumsdiskussion. Norbert Klein, ehemaliger Chefredakteur des Saarländischen Rundfunks, wird die Veranstaltung moderieren.

Interessenten melden sich bitte bis Montag, 20. Oktober, an. Da die Plätze im Saal begrenzt sind, gilt die Reihen-

folge der Anmeldungen. Bitte angeben, ob Sie allein oder in Begleitung einer weiteren Person kommen möchten. Keine Antwort gilt als Absage.

Produktion dieser Seite:
Ben Balzereit
Markus Saefelt