

Köstlich kochende Kerle

TEXT UND BILD: PETER DE JONG

Viele Köche verderben den Brei, sagt man. Von wegen! Der Männerkochclub Hofkhuchi beweist das Gegenteil. In der Küche des Warenhauses Globus treffen sich monatlich 16 Männer, um gemeinsam ihrem Hobby zu frönen. Dabei geht es um Geselligkeit, Austausch und Begegnung.

An diesem Mittwochabend gibt der letzte Kocheinsatz der Hofkhuchi an einem Benefizanlass zu reden. Manöverkritik. Man habe die Sache vielleicht zu sehr auf die leichte Schulter genommen, meint Marco Engel, während er an einem Glas Weisswein nippt. Sein Kollege, Jürg Michel, der dabei ist, seine rote Kochschürze auszupacken, pflichtet ihm bei: Auch er habe den Aufwand bei der Zubereitung der Momos etwas unterschätzt. Beide sind aber froh, dass am Schluss doch noch alles geklappt hat und die 50 Gäste von den Kochkünsten des kleinen Teams rundum begeistert waren. Ausseneinsätze des Männerkochclubs sind aber die Ausnahme, auch wenn sie einen willkommenen Zustupf in die Clubkasse bringen.

Einmal im Monat

Schon seit über 20 Jahren treffen sich die 16 Mitglieder des Männerkochclubs, die nach und nach eintrudeln, einmal pro Monat in der Küche des Warenhauses Globus. Das Geschäft am Bahnhofplatz stellt den Hobbyköchen seine Räumlichkeiten grosszügigerweise zur Verfügung, mit der Auflage, dass alle Zutaten im Globus eingekauft werden. Die kochenden Männer im Alter zwischen 44 und 62 Jahren üben die verschiedensten Berufe aus. Einer ist Arzt, ein anderer Lehrer. Auch ein Bauführer, ein Jurist, ein Gärtner, ein Garagist und ein Gemüsehändler schwingen begeistert den Kochlöffel. Marco Willi mag die bunte Zusammensetzung der geselligen Runde: «Da gibt es immer etwas zu plaudern», meint er. Der Garagist ist übrigens wegen



Eine lustige Runde: Die Mitglieder des Churer Männerkochclubs Hofkhuchi lassen (meistens) nichts anbrennen.

seiner Vorliebe für Knoblauch berüchtigt. Nach einem von ihm kreierten Menü, so ist zu hören, habe der Arzt der aromatischen Knolle wegen alle Termine am nächsten Tag absagen müssen. Sie gehören dazu, die kleinen Seitenhiebe. Dass etwas in die Hose geht auch: So ist der Reh Rücken «Baden Baden», der vor Jahren als Höhepunkt eines Wildmenüs hätte serviert werden sollen, noch immer ein Gesprächsthema. Dem guten Stück hatte man im zu heiss eingestellten Ofen der Profiküche kurzerhand den Garaus gemacht!

Kochen für die Frauen

«Kochen für den Alltag – einfach und genüsslich» lautet das Motto der 211. «Kochata». In der Vorbesprechung weist Ludwig Coray als Capo, der das Menü ausgesucht, den Einkauf getätigt und für die passenden Weine gesorgt hat, seine Leute auf mögliche kochtechnische Hindernisse hin: «Die Sauce beim Hauptgang ist heute die grosse Herausforderung.» Herumtrödeln gibt es nicht.

Das Parmesansüppchen mit Grissini soll bereits kurz nach acht Uhr aufgetragen werden, gefolgt von einem Tartar aus Mostbröckli mit Preiselbeeren, Rindsgeschnetzeltem an würziger Steinpilzsauce mit Kartoffel-Sellerie-Püree und einem Tiramisu aus Marroni. Alle legen Hand an, und schon bald brutzelt und dampft es in der Küche, was das Zeug hält.

«Die Suppe sieht ja aus wie ein Fondue», meint einer der Laienköche am schön gedeckten Tisch im Carnozet, greift aber trotzdem beherzt zu. Abgesehen von der etwas dickflüssigen Konsistenz gibt es weiter nichts auszusetzen. Einfach, aber hübsch präsentiert kommt dann die Vorspeise auf den Tisch. Etwas zu viel Salz vielleicht, wird moniert. «Aber wir haben gar nicht gesalzen, das muss wohl am Fleisch liegen», verteidigen sich die Macher vehement. Viel Beifall erhalten der Hauptgang und das Dessert. Das hätte wohl auch den Ehefrauen gemundet, sehr sogar. Sie kom-

men aber nur einmal im Jahr zum Handkuss, wenn ihre Männer sie mit einem feinen Menü verwöhnen. «Dann geben wir unser Bestes», erklärt Jürg Wolf.

Keine Anfänger

Warum es sich einfach machen, wenn es auch schwer geht? Auch die gehobene Küche schreckt die Freizeitköche aus Chur und Umgebung nicht ab. Die Molekularküche stand bereits einmal auf dem Programm, ebenso ein ganzes Menü nach Rezepten des St. Moritzer Starkochs Roland Jöhri. Um Mitglied in der Hofkhuchi zu werden, ist der Kandidat auf die Empfehlung eines Göttis angewiesen. Und die Voraussetzung, in den Kreis der 16 Hobbyköche aufgenommen zu werden? «Man muss wissen, wo die Bratpfanne den Stiel hat», meint Felix Räschle mit einem Augenzwinkern. Bluttige Anfänger sind in der Hofkhuchi allerdings fehl am Platz. Ganz im Vordergrund steht die Freude am Kochen. «Mit Herz und Leidenschaft», ergänzt Max Good. ■