

## PORTRAIT



## HANS MORGENSTERN

Gründer des 1. Poiner Männerkochclubs, Hobbykoch und Weinkenner

**Herr Morgenstern, vor 10 Jahren kamen Sie auf die Idee, einen Männerkochclub zu gründen. Was war hierfür Ihre Inspiration?**

Ich stand schon immer sehr gerne am Herd und habe gekocht. Durch meine berufliche Tätigkeit für einen Getränkeheimdienst hatte ich sehr viele Einblicke in die Küchen. Dort traf ich eigentlich nur Frauen an. Ich dachte mir, ich kenne so viele Männer, die gerne kochen, da habe ich per Inserat in der Zeitung einfach mal so nach Gleichgesinnten gesucht.

**Und?**

Das Resultat war überwältigend. Das Interesse hat mich sehr überrascht. Zum einen haben sich sehr viele Männer gemeldet, zum anderen kamen auch viele Frauen, deren Männer auch gerne kochen und haben gefragt, ob ihr Mann da nicht auch mitmachen könnte.

**Viele Männer gleichzeitig in einer Küche. Das stellt man sich bisweilen ein bißchen chaotisch vor.**

Wir kochen, um zu entspannen und uns vom Alltag zu erholen oder abzulenken. Chaotisch ist das überhaupt nicht. Wir kochen parallel oder nacheinander, andere sind für die Tischdekoration zuständig. Daneben wird viel geredet, es herrscht bei uns ein großer Erfahrungsaustausch. Kochen ist ein Hobby mit einem unendlichen Spektrum, da kann man immer etwas neues Erfahren.

**Es wird also nicht über Fußball geredet?**

Nein, 95 Prozent unserer Ge-



Hans Morgenstern (l.) und die Männer der „Stillen Genießer“ bereiten alles aufwendig zu. Auch die Tischdekoration. Fotos: Stöhler

# Mut und ein bißchen Verrücktheit

Hans Morgenstern hat den 1. Männerkochclub in Poing ins Leben gerufen. Seit 10 Jahren gibt es nun „Die stillen Genießer.“ Groß an die Öffentlichkeit wollen sie eigentlich nicht, dafür veranstalten sie regelmäßig ein Feuerwerk in der Küche

spräche drehen sich wirklich nur um das Essen. „Wie hast Du dies und jenes gemacht?“, „Welche Zutaten oder Gewürze gibst Du in diese Soße?“ Jeder von uns musste beim Kochen schon einmal improvisieren, da lernt man schließlich am meisten. Und diese Erfahrungen gibt man dann gerne weiter und tauscht sich aus.

**Wie laufen Ihre Treffen ab? Gibt es einen Plan, was gekocht wird?**

Wir treffen uns einmal im Monat, im Vorfeld wurde schon festgelegt, wer dieses mal der „Chef-koch“ ist. Dieser legt dann, meist zu einem bestimmten Thema wie zum Beispiel „Saisonaler Januar“ oder „Vive la France“, eine Menüfolge fest. Diese reicht vom Amuse Gueule bis zur Nachspeise. Wenn wir uns dann samstags treffen, dann veranstalten wir schon ein kleines Feuerwerk. Meist haben wir Acht- bis Neun-Gänge Menüs. Für jeden Gang werden wiederum zwei Mitglieder einge-

teilt, die diesen dann zubereiten. Die Zutaten besorgt man sich im Vorfeld selbst. Von der Ausstattung sind wir in unserer Küche sehr gut aufgestellt. Und dann geht es schließlich los.

**Was ist das Faszinierende, mit anderen Männern zusammen zu kochen? Abgesehen von den leckeren Speisen, die man serviert bekommt?**

Wie bereits erwähnt, es ist die Vielfalt, die uns begeistert. Jeder von uns trägt soviele Ideen in sich, auf die man vielleicht selbst gar nicht gekommen wäre. Dies fängt schon beim Zusammenstellen des Menüs an. Die Chef-kochs wechseln sich immer ab. Dadurch haben wir eine unglaubliche Vielfalt. Und natürlich möchte man auch jedes mal ein bißchen raffinierter werden als das letzte Mal. Es geht jedoch noch weiter. Wer verwendet welche Zutaten für welches Menü, auf welche Art werden die einzelnen Gänge zubereitet. Dies ist unglaublich spannend

und man bewundert manchmal den Mut Einiger.

**Ist Mut das wichtigste beim Kochen?**

Eine gesunde Portion Mut gehört auf jeden Fall dazu. Man kocht ja nicht nur für sich alleine, sondern möchte seinen Gang auch bestmöglich präsentieren. Man muss aber auch aufpassen, dass man nicht übermütig wird. Es kam auch durchaus schon einmal vor, dass ein Gang nicht serviert werden konnte (lacht).

Aber auch ein vernünftiges Zeitmanagement ist enorm wichtig. Oftmals muss man mehrere Dinge auf einmal im Blick haben, die Gänge müssen rechtzeitig auf den Tisch kommen, ohne das große Pausen entstehen. Man muss genügend Zeit einplanen, um die Speisen vor dem Servieren auch noch schön anzurichten. Das wird oftmals vergessen.

**Was haben Sie durch das Kochen, vor allem im Ver-**

**bund mit anderen, gelernt?**

Beim Kochen herrscht ein ambivalentes Verhältnis zwischen Perfektionismus und Unbeschwertheit, zwischen Komplexität und Schlichtheit. Manchmal ist es gar nicht notwendig, einen enormen Aufwand zu betreiben, oft ist es das Einfache, was schmeckt. Hinzu kommt der Mut, manchmal auch etwas Verrücktes auszuprobieren und zu lernen, dass man auch scheitern kann.

**Werden Ihre Frauen denn auch manchmal zum Essen eingeladen?**

Einmal im Jahr laden wir unsere Frauen zum Weihnachtsessen ein. Das ist dann wirklich eine besonders harte Bewährungsprobe für uns (lacht). Unsere Frauen sind unsere schärfsten Kritiker. Vor allem bei der Tischdekoration heißt es dann schnell, dies hätte ich schon ein bißchen besser machen können.