

## Abenteuer Kochkurs

08.05.2004 / Szene / Mantel / Mirko Hackmann

Fünf Gänge und doch kein Auto

Mit lautem Zischen fallen zehn zarte Kalbslendchen ins siedende Fett. Sekundenschnell verfärbt sich das rosa Fleisch. "Nur kurz und auf keinen Fall zu scharf anbraten", mahnt Peter **Höppeler** seine hinter Dunstwolken verschwimmenden Gäste.

Guido, Peter und Wolfgang wollen kochen lernen. Ein wenig zumindest. Und vielleicht ist auch wollen schon zu viel gesagt - der Kurs war ein Weihnachtsgeschenk ihrer Ehefrauen. Fünf Gänge kennen die meisten Männer nur vom Autofahren. Die drei Freunde müssen sie binnen sechs Stunden abliefern. Dann sitzen ihre Herzensdamen hungrig und erwartungsvoll am gedeckten Tisch. Der Schweiß, der den Männern auf der Stirn steht, der rührt nicht allein von der Küchenhitze. Ein Glas Prosecco beruhigt die Nerven. "Zum Wohl", sagen die Freunde.

Eng geht es zu in der kleinen, penibel aufgeräumten Küche. Zwischen Soufflé-Rührer, Spülmaschine, Spargelschäler und achtflammigem Gasherd bleibt kaum Platz für drei Azubis. Käme ein Mops, um ein zu stehen, er wäre bald Brei. Doch die drei Freunde achten darauf, sich nicht gegenseitig auf die Füße zu treten. Verletzte gibt es trotzdem: Peter trägt schon ein Pflaster am linken Daumen. Wolfgang, der 39-jährige Logistiker, hilft beim Verarzten.

Ein langes, silbernes Messer trennt Schnitt für Schnitt ein gutes Dutzend Kalbsbäckchen von ihrem Fettrand. Orangen geben unter dem Druck einer kräftigen Hand ihren gelben Saft frei. Die Haut einer Rhabarberstange sinkt in langen Fäden auf das Schneidebrett. "Muss alles Rote ab?", fragt Peter. Ein wenig hilflos wirkt der 38-Jährige Unternehmensvorstand mit der sportlichen Frisur. "Nein, wir wollen doch Farbe am Sorbet", antwortet Küchenchef **Höppeler** (45) geduldig, derweil er geschlagenes Eiweiß in die Consommé vom Tafelspitz füllt, um sie zu klären. Im riesigen Topf daneben köchelt der Kalbsfond, der später, sehr viel später, dem "Duett der Kalbslendchen" als Sauce dienen wird.

Immer wieder sonntags öffnet Peter **Höppeler** die Küche seines "Le Petit Restaurant" für Freunde der gehobenen Kochkunst. Aus Düsseldorf, Dortmund und Mettmann pilgern die Adepten zum Haus des 45-Jährigen. Das steht an der Ruhrtalstraße im Essener Stadtteil Kettwig. Gleich gegenüber bereitete der rotblonde Gastronom einst als Kind auf Mamas Herd das Gulasch.

Später begann er unweit seine Lehre - im noblen Schloss Hugenpoet. Heute kommen Hobbyköche zu ihm, um dem Meister in den Topf zu schauen. Wollen sehen, wie eine Baumkuchenterrine stockt oder das Parfait aus Gänseleber entsteht. Mal nicht im Fernsehen und auch ohne Bioleks schnarrendes "Ach ja, ganz wunderbar!" im Ohr.

Die reine Freude erleben die drei Freunde jedoch auch in Höppelers Küche nicht. Denn Convenience-Produkten bleibt deren Tür verschlossen. Also heißt es: schnippeln, schälen, mörsern. In rasendem Tempo teilt der Chefkoch Möhren in Scheiben von transparenter Zartheit. Nur Millimeter versetzt von der Schnittfläche hält er dabei seine Nägel, die wie auf Schienen am rapide schrumpfenden Gemüse entlanggleiten.

Guido braucht eineinhalb Stunden, um seine zwölf Möhren in einen ähnlichen Zustand zu versetzen. Dabei baumeln seine langen, blonden Haare unter einer weißen Kochmütze hin und her. Die durfte er gegen den mitgebrachten Haarreif tauschen. Die mit dem Körper eines Bodybuilders bedruckte Schürze nennt er jedoch sein eigen. "Schaffen wir das bis fünf?", fragt er die Freunde besorgt.

Seine Begleiter finden es derweil "sehr trocken" in der Küche. Zeit für einen Grauen Burgunder von der Nahe. "Facettenreicher Boden dort", lobt Weinkenner Peter. Und atmet den Küchenduft tief ein. "Aahh, der Zitronenpfeffer", sagt der Firmenvorstand mit dem Glas in der Hand und dem Kopf halb im Topf. "Mmhh, Kreuzanis", entgegnet Wolfgang fachmännisch, während Schälmeister Guido mit den blauen Kartoffeln von der Insel Noir Mutier kämpft.

"Geht das wieder ab?", fragt er mit Blick auf seine verfärbten Finger. "Klar, in etwa einer Woche", sagt **Höppeler** ernst. Und mahnt immer wieder: "Zwischendurch Ordnung machen." Wolfgang hadert mit dem Kalbsbries: "Sieht aus wie Hirn." Dabei ist es doch ein harmlose Wachstumsdrüse. "Nicht drüber nachdenken", rät Guido. Noch eine Stunde.

Bärlauch abblanchieren, Rote Bete-Chutney mit Rosmarin abschmecken, Consommé passieren, Rotbarbe entgräten, Sorbet kühlen, Kalbs- und Champignonfarce mischen, mit Himalaja-Salz abschmecken - die Männer rackern. Dann sind sie plötzlich da, die Gattinnen. Corinna, die Stewardess, schmeichelt: "Das duftet ja toll. Schatz, wie war's denn?" - "Super, hat irren Spaß gemacht", sagt der hochgewachsene Guido, dessen Rücken vom gebückten Schneiden schmerzt.

**Höppeler** drapiert die Gerichte gekonnt auf Teller. Die Küchenhilfen sitzen schon am Tisch, schwärmen von der Kunst des Kochens und müssen doch einräumen: "Allein würden wir das nie hinkriegen." Bei jedem Gang sollen sie erklären, wie sie ihn bereiteten. Kommen jedoch schon bei den Zutaten durcheinander. Macht nichts. Den Damen schmeckt's: "Himmlisch." - "Ganz wunderbar." - "Wie ihr das hingekriegt habt ."

Die Verzückung kulminiert als Peter **Höppeler** die Urkunden verteilt. "Mit Erfolg" haben alle am Kurs teilgenommen. Gerahmt und in der Küche aufgehängt, straft dieses Testat jede Ausrede lügen. Auf Guido, Peter und Wolfgang kommen harte Zeiten am Herd zu. Doch ihre Rettung hat einen Namen: Höppelers Home-Service.