

In der Welfen-Akademie trifft sich eine kulinarisch interessierte Männerrunde

## Wenn die „Kochbären“ um den Nachtisch streiten

Von Michael Horn

WÖLTINGERODE. „Riecht doch mal, wie das duftet“, reibt Erich Stoffels ein paar Kräuter zwischen seinen Fingerspitzen. – Und fünf Herren in weißen Kochjacken und roten Schürzen schnüffeln verzückt. „Der Erich holt das Zeug alles frisch aus seinem Garten, das merkt man“, gibt es die neidlose Anerkennung der Umstehenden.

Nach der kurzen Riechprobe wird weiter emsig gehackt, geschält und gebrutzelt. Denn schließlich soll es heute Abend noch etwas Leckeres zu essen geben. Doch keine ungeduldig wartenden Gästeschar treibt die Köche an. Sie stehen freiwillig zwischen Töpfen und Pfannen. Für sie ist Küchenarbeit Spaß, Mittel zur Kommunikation und letztlich Entspannung vom hektischen Berufsalltag.

Einmal im Monat treffen sich die „Kochbären“ abends in der Küche der Welfen-Akademie, um gemeinsam ihrem Hobby zu frönen, neue Rezepte auszuprobieren und auch mal einen Wein zu verkosten. Das Ergebnis des abendlichen Tuns wird dann anschließend bei anregenden Gesprächen verspeist. Und nie geht die Runde auseinander bevor nicht ausführlich geklärt ist, wer was zur nächsten kulinarischen Abendunterhaltung beisteuern könnte.



Einmal im Monat treffen sich die „Kochbären“ in der Welfen-Akademie. Sie betreiben Kochen als Spaß und Entspannung vom Berufsalltag.

Fotos: Horn

Da kann es auch einmal zum fröhlich ausgetragenen Streit kommen, wenn



Das Maskottchen thront auf der herbstlich geschmückten Tafel.

die restlichen Kochbären „Nachtisch-Experten“ Rolf-Michael Pätz partout nicht den nächsten Nachtisch zubereiten lassen wollen. Nicht, dass ihnen die Kreationen des Geschäftsführers der Welfen-Akademie nicht schmecken. Im Gegenteil, sie sind nur leider immer auch recht gehaltvoll. „Und ich werde doch meinen neuen Nachtisch machen“, freut sich Pätz listig: Pfirsiche mit einer Mascarpone-Creme überbacken, verfeinert mit einer Soße aus Marsala. Er hat sich die Zustimmung seiner Kochfreunde „erkauft“, in dem er auch am nächsten Hauptgericht mitwirken wird.

### Freude am Ursprünglichen

Rolf-Michael Pätz ist sozusagen der Gründervater der lustigen Kochrunde. Seit gut zwei Jahren versammeln sich in seinen Diensträumen ein gutes halbes Dutzend Männer, die beruflich über-

haupt nichts mit Gastronomie zu tun haben: Angestellte, Kaufleute, ein Elektromeister, ein Tiefbauunternehmer, ein Ingenieur.

„Aus einfachen Dingen was Tolles zaubern“, stellt Pätz das Genießen als Credo der Abende heraus. Man wolle sich weder um Sterne in irgendwelchen Gourmet-Führern bewerben noch einen elitären Zirkel von Feinschmeckern pflegen. Die Freude am Ursprünglichen, das Riechen, Schauen, Schmecken ist den Kochbären wichtig. Die Rezepte reichen von Eigenkreationen über Tipps aus dem Internet bis zu Anregungen aus einem alten Kochbuch von Anno 1898.

Aber auch etwas verrückt anmutende Sachen werden ausprobiert: „Wir haben einmal Currywürste gemacht – selbst hergestellt, versteht sich“, erzählt Pätz. Statt einer Wurstmaschine behelf man sich mit einer große Tortenspritze.

Der Materialeinsatz ergab zwar einen rechnerischen Wurstpreis um die zehn Mark. „Aber wir wussten, was drin ist in der Wurst, und den Unterschied schmeckte man auch.“

### Teddy ist immer dabei

Wer beim Namen der Kochbären an den etwas tapsigen Bären Baloo aus dem „Dschungelbuch“ denkt, liegt so falsch nicht. Dessen Lieblingslied: „Versuch’s mal mit Gemütlichkeit“ ist der heimliche Hit der Hobbyköche, verrät Pätz. Ihr Maskottchen, ein lustiger Plüschbär mit Kochmütze, sitzt immer in der Mitte der Tafel, und auch die Servietten werden stilecht von kleine Teddybären geziert.

Einmal im Jahr stellen sich die Kochbären einem besonders kritischen Publikum: „Dann laden wir unsere Ehefrauen ein und kochen für sie ein richtig tolles Gala-Menü.“