

Herren am Herd

25.04.2007 / Lokales / Mülheim

Von Julia Damm

Zu dritt stehen die Männer um den Topf. Einer rührt im trüben Wasser, zwei studieren die Packung: "Wie lange müssen die Nudeln denn?" Helmut Arnold, der Mann am Kochlöffel, hat schon Erkundigungen in dieser Richtung eingeholt. "Sieben Minuten", verkündet er, und blickt auf die Uhr. Theoretisch schon, doch praktisch deutet Christa Held in den Topf: "Das Wasser muss erst kochen, und dann dauert's sieben Minuten." Das überrascht die Umstehenden. "Ach? Das muss man erst mal wissen." Arnold zeigt Richtung Nudelpackung: "Eigentlich müssten die das drauf schreiben." Doch eben weil nicht alles auf den Lebensmittelpackungen nachzulesen ist, gibt es Kochkurse. Wie den neuen für Männer ab 55, die die Engelbertus Gesellschaften gemeinsam mit dem Centrum für bürgerschaftliches Engagement (CBE) anbietet.

Dicht an dicht sitzen sie um die Tische in der kleinen Küche im Keller der Engelbertus Gesellschaften. "Mit so einem Andrang haben wir nicht gerechnet", muss Dr. Jörg Ernst, CBE-Projektleiter, zugeben. Noch am Freitag hatten sich gerade drei Männer angemeldet, doch am Montag stand das Telefon nicht mehr still und nun sind 15 Teilnehmer gekommen. Pläne, den Kurs zu teilen, einen zweiten Termin anzubieten, stehen schon, doch die erste Stunde muss in großer Runde stattfinden. "Es gibt genug zu schnibbeln, jeder kann etwas tun", beruhigt Christa Held. Sie leitet gemeinsam mit Lore Paland ehrenamtlich den Kurs. Beide haben für den Anfang Nudelauflauf mit Pilzen und Tomaten ausgewählt - und scheinbar den Geschmack getroffen. "Da bekommt man Hunger", findet ein Herr.

Also, schnell los: Die Kursleiterinnen, selbst "erfahrene Hausfrauen", verteilen Brettchen, Messer, Schüsseln und Zutaten. Zwei Herren sehen sich plötzlich großen Gemüsezwiebeln gegenüber. Ohne Zögern greifen sie zum Messer. "Zuerst mache ich mal die Schale ab", entscheidet einer, der andere schneidet erst die Enden ab. Einen Tisch weiter beträufelt Günter Partyka Champignon-Scheiben mit Zitronensaft. "Damit sie nicht braun werden", hat Christa Held erklärt. Ein Trick, den Partyka nicht kannte. Eben deshalb ist er heute hier: "Ich bin seit zwei Jahren Witwer und habe mir seitdem schon vieles selbst angeeignet, aber ich hoffe, dass ich mir hier noch einige Tipps anschauen kann." Ohne Vorkenntnisse ist hingegen Helmut Arnold gekommen: "Ich kann nur Wasser kochen." Seine Frau übernimmt die Hausarbeit und hat nicht die Geduld, ihrem Gatten alle Einzelheiten zu erklären. "Ich bin sehr interessiert, aber das von der Ehefrau zu lernen, ist schwierig."

Die beiden Damen, die ehrenamtlich in der Engelbertus-Küche stehen, haben allerdings viel Geduld: erklären, dass man besser mit Öl als mit Butter anbrät, weil das heißer werden kann, dass die Pfanne für Zwiebeln allerdings nicht zu heiß sein darf, weil die sonst schwarz werden und dass Rapsöl gesünder ist als Olivenöl. "Ich finde es toll, wie interessiert die Männer sind", sagt Lore Paland. "Sonst arbeite ich mit Jugendlichen, auch für mich ist das etwas Neues." Doch ebenso wie den Kochschülern macht es den Lehrerinnen Spaß. "Kommunikation funktioniert über Kochen und Essen", weiß Christa Held. Denn in diesem Kurs soll man eben nicht nur kochen, sondern auch Gleichgesinnte kennen lernen. Schließlich folgt dem gemeinsamen Kochen gemeinsames Essen. Die Zutaten fest im Griff hatten gestern die Teilnehmer des Kochkurses für Männer ab 55. Foto: WAZ, Simon Lenartz