Kochclub

Chez Vous - unser Kochclub - ein Erlebnisbericht

Seit Anfang Februar 2024 existiert nun schon unser Kochclub Chez Vous! Das Interesse bei der Einladungsveranstaltung war groß. Was soll das für ein Club sein? Was geschieht da und wo? Treffen die Inhalte mein Interesse? „Jein"! Hatte ich irgendetwas nicht richtig verstanden? Also mal nachfragen mit einer E-Mail! Die Antwort war nicht, dass ich wohl nicht richtig aufgepasst und zugehört hätte, sondern eine Einladung zu einem persönlichen Gespräch mit Arnoud de Kemp in seinem Haus. Eine reizende Begegnung mit guten, klärenden Gesprächen! Nun sollte es losgehen und eine Anfrage vom Stadtteilzentrum (STZ) für die Einweihung der neuen Küche lag schon vor: „Wir kochen mit und für unsere Besucher". Nun sind wir weder ein Club für Kochkurse noch ein Caterer, aber bei wichtigen Ereignissen in und für Kladow wollten wir schon dabei sein und helfen. Unsere Köpfe liefen heiß: Was soll man mit Personen kochen, deren Kocherfahrungen wir nicht kennen? Was ist, wenn zur Eröffnung 20 bis 40 Personen vor der Tür stehen? Wir kannten weder die Küche, die sich noch in der Bauphase befand, noch die Kücheneinrichtung und Technik, die noch gekauft werden musste! Freiwillige Helfer von uns gab es genug und genau so viele Meinungen und Bedenken! Bis in die Nacht hinein flogen die E-Mails hin und her. Aber der Tag kam und wir standen mit unseren „Chez Vous - Schürzchen" bereit. Die Mannschaft vom STZ hatte eingekauft, es standen keine Schlangen vor der Tür und wir legten mit „Chili con Carne" los. Der neue Induktionsherd hatte leider Geheimnisse, ließ sich nicht starten und forderte uns heraus. Theo lüftete nach und nach viele seiner Geheimnisse und ich durfte die Pfanne auf den Herd stellen und mit dem Anbraten des Hackfleischs beginnen. „Aber nicht die Pfanne von der Kochstelle nehmen, sonst bekommen wir den Herd nicht mehr in Gang!" Na toll! Irgendwie bezwangen wir das neue Schmuckstück und wir konnten die in Massen von Marina säuberlich, ohne Tränen und ohne Flüche geschnittenen Zwiebeln und das vorbereitete Gemüse von Yvonne unter das Fleisch mischen, nun noch die restlichen Zutaten und dem Chili mit einer Vielzahl von Gewürzen Geschmack einhauchen. Abschmecken, abschmecken und nochmal abschmecken, denn nicht die Zutaten, sondern die Zunge des Kochs entscheidet letztendlich über den Geschmack! Wir hatten erst einmal etwas, um die Mägen aller Anwesenden zu befriedigen. Inzwischen machten sich einige Besucherinnen an die Zutaten für den mediterranen Nudelsalat und schnitten mit Geduld und Hingabe das Gemüse! Maria schnitt die kleinen Cocktailtomaten noch einmal um die Hälfte kleiner, Harry zerlegte die kleinen schwarzen Oliven noch kleiner, Yvonne und Marina kochten die Nudeln und befreiten die Küche abwaschend vom schmutzigen Geschirr. Nun noch die Vinaigrette herrichten und der Salat war perfekt. Die Damen vom STZ hatten dann noch mit Obst und Süßem für einen wunderbaren Nachtisch gesorgt. Unser erster Aktionstag fand ein erfolgreiches Ende. Zu besichtigen in einem sehr schönen Film von Michael, der die Ereignisse dieses Tages darin dokumentiert hat und auf der Website des Kladower Forum zu finden ist. Man darf ihn sich gerne anschauen.

Und wie geht es nun weiter mit unserem küchenlosen Kochclub? Alle warteten gespannt auf die Einladungen, die jeder für das Herzstück der Geselligkeit unseres

Kochclubs hält! Ich nahm als erstes an einer „Indonesischen Reistafel“ teil, gekocht von Arnoud mit Hilfe von Harry. Gastgeber waren Maria und Harry. Als ich deren Haus betrat, schlug mir eine Welle fremdartiger, die Sinne betäubender Düfte von Gewürzen entgegen! Mein Magen sendete „Appetit“ und wurde neugierig! Der liebevoll gedeckte Tisch lud uns zum Sitzen ein und nach dem Begrüßungsschluck wurden auch schon die Geheimnisse der indonesischen Küche zelebriert. Drei Sorten Fleisch, wunderbar mariniert und gewürzt, entfalteten im Mund ein wahres Feuerwerk, Gemüse, Salat, Obst, Nüsse und exotische Sößchen rundeten die Köstlichkeit ab! Kurzum: Es war ein Traum! Mit jedem Schlückchen Wein erhöhte sich der Bedarf nach Geselligkeit und Gesprächen. Ein wunderbarer Abend! Nicht jeder kann an jeder Veranstaltung teilnehmen, muss doch der Kreis der Teilnehmenden, schon allein aus Platzgründen, auf 6 oder 8 Personen beschränkt werden.

Wo können wir nun alle gemeinsam mal zusammenkommen, fragte sich Arnoud und organisierte ein Sommerfest im Sommercafé von Fraenkels Landhausgarten. Die Bedingung war, dass wir nur vegetarisch kochen durften, da dies zum Konzept des Sommercafés gehört. Die Vorbereitungen dazu hielten uns in Atem, Rezepte wurden hin und hergeworfen, verworfen und von einer dafür gegründeten Gruppe ausgesucht und für gut befunden. Viel Gemüse, mit und ohne köstliche vegetarische Saucen, Brotaufstriche mit wunderbarem Brot, Salate von besonderer Raffinesse, Eis u.v.a.m. standen schließlich auf dem Büfett. Selbst meine Quiche Lorraine hatte ich zu einer schmackhaften vegetarischen Quiche umfrisiert. Ein besonderes Highlight auf diesem wunderschönen Sommerfest war die tolle Musik unserer vierköpfigen Band. Auch dies anzusehen in einem Film von Michael und Marina B. auf der Website des Kladower Forum.

Einige Wochen vor diesem Sommerfest durfte ich noch Gast bei Marina und Peter sein. Geladen wurde zu einem Tapas-Essen. Hier wurde anders organisiert: Die Gäste erhielten die Rezepte und dazu eine

Tapas Menü *Foto: Marina Strauch*

Einkaufsliste, aufgeteilt in 4 Gruppen. Die Tapas sollten von der gesamten 6-köpfigen Gruppe ab 15 Uhr hergestellt werden. Bepackt mit unseren Einkäufen, Schürzchen und eigenem Küchenwerkzeug traten wir an. Die Aufteilung der verschiedenen Arbeiten wurde bei einem Gläschen spanischem Sekt unaufgeregt besprochen. Die Küche, entsprechend der einer kleinen Familie, entwickelte sich zum Schnippel-, Hack- und Rührzentrum mit Kuscheleffekt. Zwölf unterschiedliche Tapas-Rezepte lagen vor und wir begannen mit den ersten drei. Dicht an dicht arbeiteten wir uns vor, tauschten Küchengeräte, schnippelten, mixten und kochten. Auch beim Abschmecken halfen wir mal gerne aus. Belohnungen erfolgten zwischendurch mit dem berühmten Küchenschluck und wir setzten uns dann mit den drei Tapas an den Tisch und erstaunt ließen wir Esser die Gabeln sinken: Köstlich!!! Der Genuss verband uns Sechs, die sich untereinander kaum oder gar nicht kannten. Nun mussten also noch die weiteren Tapas hergestellt werden, die Nahrungsmittel warteten in der Küche. Also Schürze um und zur Küchenarbeit zurück. In drei Anläufen schafften wir 10 der Tapas, die 2 weiteren vertrösteten wird auf ein nächstes Tapas-Essen, das wir uns alle wünschten, weil es so wundervoll, so perfekt, so liebevoll, so lustig und fröhlich war.

Noch nicht so lange her ist ein weiteres Highlight, die „Asiatischen Köstlichkeiten“ bei Katrin, ein dreigängiges Menu perfekt organisiert mit abwechslungsreichen Rezepten und Nahrungsmitteln, tollen Dressings zur Rohkost und einer hinreißenden Sauce zum feinsten Fleisch. Das Ambiente war faszinierend und so liebevoll gestaltet wie bei den anderen. Die Gäste sind immer mal wieder anders zusammengesetzt, aber der Kochclub verbindet uns, die Liebe zu gutem Essen wird gepflegt.

Asiatische Köstlichkeiten bei Katrin
Foto: Theo Schikowski

Seit September hat Chez Vous auch einen jour fix im Haus Kladower Forum, damit alle 20 Mitglieder (wir mussten die Zahl aus Platzgründen begrenzen), einmal im Monat zusammentreffen können.

Und Chez Vous bietet auch Veranstaltungen an, auf denen Gäste willkommen sind: So gab es schon Veranstaltungen zur „Indonesischen Reistafel“, zu Kochbüchern und Rezepten, zu Brotaufstrichen aus Zutaten, die man ansonsten wegwerfen würde, wie z.B. Radieschen- oder Möhrengrün mit Kostproben und eine hochkarätige Bücherlesung von Frau Dr. Ute Cohen zu ihrem Werk „Der Geschmack der Freiheit“.

Karin Witzke