

Hobby-Köche „zauberten“ bei Penzel

Von Zwiebeltränen und den Tücken der Entenbrust

Von SINA ZEHRFELD

DINSLAKEN. Auch lange nach Ladenschluss ging es im Küchengeschäft Penzel noch hoch her. Zwi-



Gut gelaunt: Heiko und Jasmin Dringenberg im Kocheinsatz.

schen Auslagen und Küchenmodellen wurde praktisch geprobt, wozu Öfen und Töpfe eigentlich gut sind - das Kochen. „Crèmesuppe von Edelpilzen, gebratene Entenbrust auf Rotwein-Charlotten und Kompott mit karamellisierten Birnen“, und zum Nachtisch „Topfenmousse auf Salat von Orangen“, stand auf dem Speisezettel.

„Die Idee ist daraus geboren, dass wir zu Hause auch gerne mit Gästen kochen“, erklärte Geschäftsinhaberin Lore Penzel. Drei, vier mal im Jahr wird nun in der „Aktiv-Küche“ des Ladens emsig gebruzzelt, gesotten und gefuttert. Die fachkundige Leitung des kreativen Kochchaos' oblag Peter Henzek vom Restaurant „Alt Saarn“ in Mülheim. Er sorgte für erlesene Zutaten. 80 Mark zahlten die Teilnehmer für Essen und Wein.

Der Herr über Töpfe und Pfannen meisterte die Tücken von Enten und Töpfen mit Bravour. Keine leichte Aufgabe, hatte er doch Schnellkurse in Küchen-Botanik zu geben. „Vanille ist eine Orchideenart und Oregano ist wilder Majoran.“ Er musste komplizierteste Fragen klären: „Wieviel ist ‚ein bisschen?‘“ Und dann war da



Es wurde gesellig: Chefkoch Peter Henzek (links) führte zehn ambitionierte Hobbyköchinnen und -köche zum Erfolg. Der Lohn der Mühe waren das ausgefeilte Menü und ein lustiger Abend.

RP-Fotos: Martin Büttner

noch die Erfahrung zu verarbeiten, dass es mitunter selbst mitten in einem Küchengeschäft zu wenig große Töpfe geben kann. Kein Problem, da wurde eben improvisiert, und die Gäste fanden es ohnehin nur gut: „Das passiert ja schließlich zu Hause auch.“ Alle Gäste kochten begeistert mit. Mit konzentrierter Miene schnibbelten die einen an der Gänsebrust herum, rührten in Suppe und Confit, in der anderen Ecke wurden ganz profan Kartoffeln geschält. Gezwun-

gen wurde niemand zu irgendetwas: Völlig freiwillig habe er sich zum Zwiebelhacken gemeldet, versicherte Wolfgang Deutsch. Wie die anderen Gäste hatte auch er durch Mundpropaganda von dem Termin erfahren. Mit der lapidaren Erklärung „Ich hab schon mal 'ne Zwiebel geschält“, hantierte der begeisterte Hobbykoch gutgelaunt und eindeutig geübt mit dem Kochmesser und vergoss heldenhaft nicht eine Träne. „Zwiebeln in Granatapfelsirup kochen“ war anlässlich

der dampfend dünstenden Rotwein-Charlotten der Gourmet-Tipp von Pfarrer Heiko Dringenberg aus Walsum. „Ich mache das gelegentlich mit meinen Gemeindemitgliedern“, erzählte er, „ich mag besonders die kommunikative Seite.“ Tatsächlich, das Schönste an der Sache: Es wurde fröhlich geplaudert und viel gelacht. Kochen verbindet, und zwar bis mitten in der Nacht - erst um halb eins verabschiedeten sich die letzten Hobbyköche, satt und zufrieden.