MÜLHEIM AN DER RUHR

THEMA DER WOCHE MÜLHEIM VOLLER GENUSS

Reine Geschmackssache

Für Kochschul-Chef Peter Henzek gehören Nase und Gaumen zusammen und gehören trainiert.
In der Jugendherberge ist für Kinder bei Pommes die Welt in Ordnung

■icht mit gutem Geschmack, sondern mit ansprechenden Etiketten ist Peter Henzek (44) Dienstag vornehmlich beschäftigt. Im Büro kreiert er gerade die Aufkleber für seine Erdbeer-Tonkabohnen-Marmelade. Der Brotaufstrich liefert ihm aber auch gleich die Steilvorlage für einen kleinen Ausflug philosophischen Richtung Geschmack und Genuss: "Geschmack", sagt der Chef der Kochschule Ruhrgebiet, "muss man trainieren wie alle anderen Sachen auch. Lernen kann man aber nur, was man auch erklärt bekommt." Beispiel Tonkabohne-Erdbeere: "Die Marmelade hat ein feines Tonkabohnen-Aroma. Aber wenn man das vorher nie gerochen oder geschmeckt hat, wird man sagen: ah ja, Erdbeere."

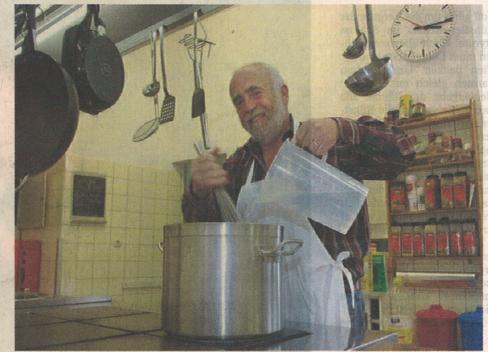
Geschmack ist für den Koch "eigentlich immer wieder eine Erinnerung" - verbunden mit der Kindheit, mit Familienfeiern und Apfelkuchen, mit Sonntagen und Schmorbraten. "Duft und Geschmack gehören zusammen" meint Henzek. Probieren geht dabei wohl über studieren. "Man muss andere Geschmacksrichtungen probieren, um sich weiterzuentwickeln. Erst im Laufe der Jahre bemerke ich vielleicht Sachen, die ich vorher nicht geschmeckt habe.'

Der Charakter der Produkte bildet für den 44-Jährigen die Basis guten Geschmacks. Eine Erdbeere sollte nach Erdbeere, die Tomate nach Tomate schmecken. Ohne Geschmacksverstärker, ohne Zusatzstoffe. Das spricht für jahreszeitliche Produkte, für, wie er es nennt, "cuisine naturell". Ein Gericht sei gut, wenn kein Gewürz dominiere, aber auch wenn man ihm den eigenen Geschmack lässt - eben ohne Chemie. "Was man sich selbst zufügt und isst", appelliert Henzek, "ist wichtiger als jede Kosmetik. Darüber sollte sich jeder Gedanken machen. Gutes Essen hat auch nichts mit arm oder reich zu tun. Das können auch leckere Kartoffeln mit Apfelkompott sein."

"Dann muss man wissen, wie man die Produkte behandelt, was sie vertragen. Kochkunst bedeutet letztlich auch: Wie weit kann ich gehen, was schmeckt? Man kann interessante Geschmackskomponenten schaffen. Aber nicht mit Gewalt", sagt Henzek. Eine weitere Grundlage des Erfolgs? Natürlich die Jus. "Basis sehr guter Soßen ist der Faktor Zeit. Aber ich muss nicht dabei stehen, wenn dafür Knochen rösten. Die schiebe ich vier. fünf Stunden in den Ofen. Dabei kann ich durchaus was anderes machen." Und: "Die Jus lässt sich einfrieren." Geschmack auf Vorrat, also. jös

it Tonkabohnen hat Eugen Meyer nichts am Hut. Nicht weil er ein Kostverächter ist, ganz und gar nicht. Sondern weil er in der Jugendherberge Kahlenberg für Kinder kocht. Und die wollen essen, was sie kennen. "Gibt es etwas Außergewöhnliches, sitzt immer einer am Tisch und sagt igitt. Egal, was es ist", erzählt Meyer.

Also stehen häufig Pommes Frites, Spaghetti, Gulasch und Chicken Wings auf dem Speiseplan. Herbergsvater Meyer kocht nur in Ausnahmefällen. Ehefrau Angelika ist die Herrin der Töpfe. Inzwischen habe man ihr den Spitznamen "Pommesteufel vom Kahlenberg" verpasst. Passend zur Jahreszeit zaubert sie auch mal einen deftigen Eintopf oder Grünkohl. "Abends gibt's dann Pommes, und für die Kinder ist die Welt wieder in Ordnung", sagt Eugen Meyer.



Herbergsvater Eugen Meyer braucht große Töpfe.

Fotos: WAZ, Tanja Pickartz, Andreas Köhring

Mittags gibt es außerdem stets Vorsuppe und Dessert. Beliebt ist auch die chinesische Reispfanne.

Kinder genießen eben anders. "Erwachsene probieren etwas Unbekanntes und können es genießen. Kinder fallen über die Chicken Wings her. Ich glaube, das kann man auch

genießen nennen", meint Meyer. Meist müssen 50 Kinder und Jugendliche zugleich bekocht werden. Bei dieser Masse kann Genuss nicht im Vordergrund stehen. "Außerdem ist Mittagessen für die Kinder vor allem am ersten Tag eher ein notwendiges Übel. Sie wollen schnell fertig werden und weiterspielen."
Und wenn es abends Mini-

Schokoküsse gibt, sind sie als erstes vom Büfett geputzt. Genuss muss nicht immer gesund sein, er muss schmecken. Und was ist für Eugen Meyer kulinarischer Genuss? "Meine Frau und ich genießen es auch, mal nicht zu kochen." timo



Vermittelt Topfkultur: Kochschul-Chef Peter Henzek.