Im Kochkurs bei Josi Nussbaumer : wenn aus Kochlehrlingen Gourmets werden

Autor(en): **Ryser, Werner**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Akzent : Magazin für Kultur und Gesellschaft**

Band (Jahr): **- (2017)**

Heft 2: **Basel isst**

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-842664

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Im Kochkurs bei Josi Nussbaumer

Wenn aus Kochlehrlingen Gourmets werden

Die Pensioniertenvereinigung der F. Hoffmann-La Roche AG bietet für ihre Mitglieder einen Kochkurs an. Einen einfachen Lehrgang für kleine Haushalte und für Singles. Von wegen! Wenn man Josi Nussbaumer, die ehemalige Sterneköchin aus dem Restaurant Klus, als Kursleiterin verpflichtet, dann muss man sich nicht wundern, wenn am Schluss ein Menü auf dem Tisch steht, das zum Träumen verleitet.

Die Villa in der Solitude, dem wunderschönen Park am Kleinbasler Rheinufer, diente einst dem Bandfabrikanten Emanuel Hoffmann-Preiswerk (1781–1861), einem Vorfahren des Roche-Gründers Fritz Hoffmann, als Sommerfrische. Heute ist sie ein Tagesheim für Kinder von Angestellten des Pharma-Multis. Im Keller gibt es einen grossen Aufenthaltsraum, eine Bar und eine Küche. Hier ist das Refugium der braven Männer der Betriebsfeuerwehr. Und hier hat Josi Nussbaumer, die seinerzeit dem Restaurant Klus in Aesch zu nationalem Ruhm verholfen hat, Gastrecht, wenn sie im Auftrag der Pensioniertenvereinigung von Roche einen Kochkurs durchführt. Die Idee: ein einfacher Lehrgang für kleine Haushalte – Geistesblitze auch für Singles, die ratlos in der Küche stehen. Von wegen! Was an diesem letzten von sechs Kurstagen von Josi Nussbaumer geboten wird, ist gehobene Küche. Wenigstens für einen wie mich, dessen Kochkünste sich in einem (sehr) bescheidenen Rahmen halten. Ich brauche mich darüber nicht zu grämen. Josis Mann – ein Önologe, der einen Spitzenwein produziert – könne auch nicht viel mehr zubereiten als Spiegeleier, Suppe und Würstchen. (Kein Wunder, denke ich, wenn man eine derart begnadete Köchin zur Frau hat.)

Neun Männer und eine (!) Frau, alles in Ehren ergraute, ehemalige «Rochianer», sind pünktlich eingetroffen. Die Kleidung ist locker, Casual Friday, wie man das heutzutage in internationalen Unternehmungen nennt, dazu, dem Anlass angemessen, eine bunte Schürze, die Pullover und Jeans von den Spuren der Arbeit am Herd schützt. Man hat Champagner mitgebracht. Schliesslich gilt es, bevor der Ernst des Lebens beginnt, mit einem Gläschen auf den Kursabschluss anzustossen.

Josi Nussbaumer erklärt das Menü. Vorspeise: Fischragout an Champagnersauce. Hauptgang: Schweinsfilet im Teig, dazu Gemüse. Dessert: Schoggiküchlein mit Orangensauce. Wie gesagt: nix da von einfacher Küche.

Die Gläser werden beiseite gestellt und die Kursteilnehmer verteilen sich auf ihre drei Posten. Überall liegen Blätter mit der Rezeptur. Man macht sich an die Arbeit. Meine Vorstellung, dass man am heimischen Herd seine kreativen Träume lustvoll umsetzen könne, erweist sich nur bedingt als richtig. Zunächst heisst es rüsten, rüsten und nochmals rüsten. Achtzig Prozent der Arbeit sei die Vorbereitung, sagt Josi Nussbaumer. Sie steht bei jenen Männern, die Berge von Pilzen putzen und sie in kleine Würfel schneiden, in ganz kleine. Gleichzeitig müssen die Trüffel und eine Zwiebel für den Jus geschnitten werden. «Zwiebelstückchen in der Trüffelsauce sind unschön», erklärt die Spitzenköchin. Deshalb dämpfe man sie lediglich an und nehme sie dann heraus. Was zurückbleibe sei nur ihr Geschmack. Wir erinnern uns an die alte Weisheit, wonach man nicht nur mit dem Mund, sondern auch mit den Augen isst.

Man isst nicht nur mit dem Mund, sondern auch mit den Augen.

Reto war seinerzeit in der klinischen Forschung tätig und hat sich mit der Auswirkung von Omega-3-Fettsäuren im Gegensatz zu Omega-6-Fettsäuren beschäftigt. Die Zusammenhänge zwischen Gesundheit und Ernährung interessieren ihn sehr. Auf seiner violetten Schürze steht der Schriftzug «Slow Food». Das sei eine global aktive Basisbewegung, die sich für ein Recht auf gutes Essen für alle engagiere, erfahren wir. Das Motto sei: «gut, sauber und fair bezüglich Tierhaltung und sozialen Bedingungen».

Indessen schnetzeln Klaus und Horst für die Zubereitung des Fischragouts (St. Pierre, Baudroie, Riesencrevetten, Bärenkrebsschwänze und Hummer) Tomaten, Karotten und Zucchetti. Klaus war früher Ingenieur und beschäftigte sich mit den Anlagen für die Herstellung von Medikamenten. Er ist einer von jenen, die auch zu Hause am Herd stehen. Heute möchte er mehr über die Zubereitung von Fisch lernen, das kennt er am wenigsten. Anders Horst. Im aktiven Berufsleben war er Finanzier. Er sei oft allein zu Hause und beschränke sich dann auf BettyBossi-Fertiggerichte. Gekocht werde nur für Gäste – und nein, Kochen sei nicht seine Leidenschaft. Er habe sich zum Kurs angemeldet, um Freude daran zu bekommen.

Josi Nussbaumer und ihre Eleven

«Wenn gute Reden sie begleiten, dann fliesst die Arbeit munter fort ...», hat schon Friedrich Schiller gewusst. In der Tat ist gemeinsames Rüsten eine kommunikative Angelegenheit. Nebenbei kommt die Rede auf ihre Berufstätigkeit. Klaus und Horst waren über dreissig Jahre bei Roche. Sie philosophieren darüber, wie selten eine langjährige Tätigkeit für denselben Arbeitgeber geworden ist, wie heute nur als dynamisch gilt, wer sich nach spätestens fünf Jahren verändert, eine neue Challenge sucht. Kopfschüttelnd wenden sich die beiden wieder ihrem Gemüse zu.

Ähnlich wie Klaus hat sich Peter, der vor seiner Pensionierung als Mikrobiologe arbeitete, jener Gruppe angeschlossen, die etwas macht, was er weniger gut kennt. Jetzt bereitet er als Zuckerbäcker mit zwei Kollegen die Schoggiküchlein vor. Er hat schon während seines Berufslebens viele Kochkurse besucht. Ob er das als Ausgleich brauche? Nein, lacht er, er habe schon im Labor Käfer gezüchtet ...

Der Kochkurs vereinigt Fortgeschrittene und Laien. Wohl eher ein «Anfänger» ist auch Edgar, der, wie sich das für einen Fribourger gehört, zu Hause fürs Fondue zuständig ist. Sonst ist die Küche das Reich seiner Gattin. Einmal allerdings habe er ein Menü von Josi Nussbaumer kochen dürfen. Seine Frau habe ihn zwar gelobt, aber feststellen müssen, dass er ein Chaos hinterlassen habe.

Zwei Stunden sind vergangen. Man kommt zum Finish. Die Pilzwürfelchen werden zusammen mit kleingehackten Eiern und Lauch mit Kalbsbrät vermischt und auf den mit Öl bestrichenen und kalt gestellten ausgewallten Blätterteig gelegt. Das Ganze dient als Mantel für die drei mit Erdnussöl angebratenen und gewürzten Filets. Josi Nussbaumer erklärt, wies geht. Und dann heisst es: «Hoppla, und jetzt die Männer!»

Geschickt werden die drei «Pakete» gemacht. Sie werden mit Eigelb bestrichen, mit ausgestochenem Teigsternchen verziert und mit Sesam bestreut. Und während die Filets im Ofen gebacken werden, wird im Aufenthaltsraum der Tisch gedeckt, denn die Vorspeise kann serviert werden. Zuerst aber, das haben sich die Kursteilnehmer redlich verdient, ein Apéro. Josi Nussbaumer hat einen Cuvé Joséphine mitgebracht, einen Schaumwein hergestellt aus Gewürztraminer und Chardonnay, den ihr Mann eigens zu ihrem letzten runden Geburtstag produziert hat. Wir verschweigen jetzt zu welchem, schliesslich sind wir hier unter Gentlemen.

Und dann wird gegessen, was sage ich: Man speist. Schliesslich hat man während zweier Stunden für diesen Augenblick gearbeitet. Aus den Köchen wird eine Gemeinschaft von Gourmets. Andächtig führt man jeden Bissen in den Mund, lässt ihn auf der Zunge zergehen. Und selbst einem Banausen wie mir, der in der Regel einen weiten Bogen um den Herd macht, wird klar: Eine mit Liebe und Sorgfalt selbst zubereitete Mahlzeit muss zelebriert werden. Anders geht es nicht.

Ach ja: Und am Schluss wird das Geschirr gespült und der Küchenboden aufgenommen. Auch das gehört zu einem Fünf-Sterne-Menü.

Werner Ryser