

Sinnliche Erfahrung beim Teigkneten

Landrat Detlev Kohlmeier kocht mit Besuchern der Einrichtung für seelisch behinderte Menschen, „Neue Burg“, in der Nienburger Innenstadt

VON SEBASTIAN STÜBEN

Nienburg. Gulasch mit Rindfleisch und viel Gemüse, dazu selbst gemachte Gnocchi und zum Nachtisch als Tannenbäume verkleidete Kuchen-Lollis. Ein bodenständiges Gericht mit Raffinesse aufgepeppt. Gekocht hat das jetzt Landrat Detlev Kohlmeier mit Besuchern der ambulanten Hilfe für seelisch behinderte Menschen, „Neue Burg“, in der Nienburger Innenstadt. Kreiert hat das Menü der Koch und Sohn der Einrichtungsleiterin, Björn Penno.

„Zu Hause koche ich nicht so oft“, sagt Kohlmeier: „Aber das liegt nicht am mangelnden Interesse, sondern eher an der fehlenden Zeit. Zu Hause übernimmt das meist meine Frau. Ich esse dann gerne

das, was meine Frau kocht.“ In der Hilfeeinrichtung musste Kohlmeier dann doch selbst ran an den Herd – mit dem Teigkneten für die Gnocchi, die italienischen Kartoffelklößchen, ging es los. „Eine durchaus sinnliche Erfahrung die ich mit meinem Kochpartner Frank Meyer machen durfte“, sagt Kohlmeier. Meyer gehört zu den Klienten der Einrichtung. Ihm hat das Kochen mit dem Landrat nach eigenen Angaben Spaß gemacht. Und zu Kohlmeiers Aussage, er würde essen, was seine Frau koche, sagte Meyer lakonisch: „Das ist aber mutig.“

Mutig fand Kohlmeier die Gewürzladung, mit der Penno dem Gnocchi-Teig Geschmack beibrachte. „Also so habe ich das noch nicht gesehen: Wir haben da einfach alle möglichen Gewürze und Kräuter im Ganzen mit einem Stück Butter in die Pfanne geschmissen und angebraten. Da waren Zimt, Kreuzkümmel, Chili, Anis und Rosmarin dabei. Das Ergebnis haben wir dann über die gestampften Kartoffeln gekippt. Am Ende wurde daraus der Klößchenteig“, sagt der Landrat.

Den rollte Kohlmeier anschließend mit Meyer zu Kugeln, bevor Karl-Heinz Fiebiger, ebenfalls Klient der „Neuen Burg“ die kleinen Bälle im Wasserbad kochte. Am Ende kamen sie erneut in

die Pfanne und wurden mit einem Kräuterpesto angebraten. Das Gulasch entstand aus einem Haufen Gemüse und Rindfleisch. „Ebenfalls mit vielen Gewürzen aufgepeppt“, sagt Penno.

Den Nachtisch zauberte Penno aus Kuchenlollis am Zimtstangen-Stiel. Die kleinen Kuchen in Tropfenform erhielten nach dem Aufspießen einen grünen Anstrich mit Lebensmittelfarbe aus der Sprühdose. „Daraus habe ich dann eine Winterlandschaft gebaut, von der sich die Essensgäste ihren Lolli herunternehmen konnten“, sagte der Koch.

Björn Penno steht nach Angaben seiner Mutter und Einrichtungsleiterin, Christel Penno, alle 14 Tage ehrenamtlich in der Einrichtung am Herd. Die neu gestaltete Küche mit frei stehendem Herd und Esstisch ist nach Angaben von Geschäftsführerin Bilgin Heydt ein Ort geworden, an dem die Klienten richtig aufblühen und gerne zusammen das Essen zubereiten. „Und wenn dann eine berühmte Persönlichkeit aus dem Landkreis oder darüber hinaus seinen Besuch ankündigt, dann reden die

Klienten da Wochen vorher von“, sagt Heydt.

„Ich habe mich auch sehr auf den Kochvormittag gefreut“, sagt Kohlmeier: „Das Tolle an meinem Job ist ja unter anderem, dass ich durch ihn viele Menschen mit den unterschiedlichsten Problemen kennenlerne. Das erweitert meinen Horizont. Dass mich die Menschen in der ‚Neuen Burg‘ so offen empfangen haben, hätte ich, um ehrlich zu sein, nicht erwartet.“ Einrichtungsleiterin Penno sagt: „Unser Prinzip hier ist der familiäre Umgang.“

Björn Penno plant, aus allen Gerichten, die er mit Promis in der „Neuen Burg“ gekocht hat, ein Kochbuch zu machen. Für die kommenden

Ausgaben von „Stars am Herd“ haben sich unter anderem die Musiker von „Fury in The Slaughterhouse“ und die Bundesliga-Handballer der „Recken“ aus Burgdorf angekündigt.

Landrat Detlev Kohlmeier hat sichtlich Spaß am Pfanne-Schwenken. Er ist gerade dabei, selbst gemachte Gnocchi in einem Kräuter-Pesto anzubraten. Zu den kleinen italienischen Kartoffelklößchen gibt es später Gulasch.

Zu der Filmleiste links:

1. Karl-Heinz Fiebiger holt die fertig gekochten Gnocchi aus dem Salzwasser. Daneben köchelt allerlei Gemüse für das Gulasch
2. Detlev Kohlmeier (rechts) mit vollem Einsatz beim Kochen und Diskutieren mit Frank Meyer.
3. Noch einmal Frank Meyer (links) und Detlev Kohlmeier: Hier rollen die beiden die kleinen Gnocchi-Klößchen.
4. Detlev Kohlmeier (rechts) unterhält sich beim Kochen mit Küchenchef Björn Penno.
5. Koch Björn Penno (links) und Detlev Kohlmeier besprühen Kuchen-Lollis mit grüner Farbe. Stüben (6)

