

Männer kochen Klassiker - Das Interview

Die Fragen stellte Jürgen Knopp



V.l.: Luki, Jörg, Meier, Nobsi, Neues Rathaus am Marienplatz, Nitschko

Sehr exklusiv: Die Männerkochgruppe aus München

Die Antworten gab Klassiker-Koch Nitschko alias Dominik Sedlmeir (nach Absprache mit den anderen vier Klassiker-Köchen natürlich)

● Wie wird man bei euch Mitglied? Muss man sich vorher unter einem Schiffsrumpf durchziehen lassen?

MKK: Man kann nicht mehr Mitglied werden. Wir sind ein sehr exklusiver Club. Die höchsten Weihen die man erreichen kann, sind mal zum Essen eingeladen zu werden. Erst wenn dereinst einer nicht mehr unter uns weilen können sollte, (wahrscheinlich weil irgendein Mädels der Nestbaudrang in weit abgelegenen Gebieten befällt), dann, ja dann wird in einer äußerst komplizierten Prozedur, die an die Papstwahl erinnert, allerdings angereichert mit Elementen der Suche nach der 14. Reinkarnation des Buddha, ein neues Mitglied bestimmt werden.

Wir planen aber im Winter mal erweiterte Kochgruppen, wo dann so 10 Leute kommen können. Vielleicht kann man ja irgendwo auch mal eine Küche mieten. Das wär sicher lustig.

● Kocht ihr aus ideologischen, theologischen, militärischen, sportlichen oder an-

deren Gründen. Und was sind die anderen Gründe?

MKK: Wir kochen aus rein gesellschaftlichen Gründen. Man trifft sich, ratscht und wurschtelt nebenbei bisschen rum. Deshalb hab ich ja auch den Sedlmeirschen Geschäftsfaktor entwickelt, der Gradmesser dafür ist, das möglichst jeder was zu tun hat während der Zeit.

● Aus welchen Gründen sind eure Herdplatten eigentlich für das weibliche Geschlecht tabu?

MKK: Wir sind eine Männerkochgruppe! Frauen und Mädels können sich nicht ernst nehmen, zweitens fehlt Frauen das Gewisse Etwas zu wirklichem Glamour in der Küche, und drittens sind so Pantoffelhelden wie wir ohne ihre Mädels immer deutlich lustiger... Aber wir könnten ja mal andere einladen. Kommt alles. Große Pläne.

● Besteht Straßenschuhe-

Ausziehpflicht, wenn ihr euch in der Wohnung eines Mitglieds zum Kochen treffen? Mit anderen Worten: Wird bei euch in Socken gekocht?

MKK: Bist du Wahnsinnig? Kochen in Socken? Wo gibt's denn sowas? Also wirklich!

Klassiker wars keiner... Letztes hat uns eine Metzgerin Eberfleisch verkauft. Das hat dermaßen streng gerochen, dass ich seit 4 Wochen keinen Schweinsbraten mehr essen kann und will...

● Alkohol am Herd - wie

Hobby, besonders die weiblichen? **MKK:** Was sollen die sagen? Interessiert eh keinen. Kochen ist Kochen und Kochgruppe ist Kochgruppe. Im Ernst, die finden's ganz gut...

● Eine Frage zur Gruppendynamik. Hat's schon mal richtig gekracht untereinander beim Kochen? Bittenurantworten, wenn keine

Prozesse mehr am laufen sind.

MKK: Mal? Immer! Aber spätestens beim Essen ist dann alles wieder okay. Im übrigen glaub ich, halten wir den Rekord im Schnellessen. Wir kochen im Schnitt 2-3 Stunden und essen selten über 10 Minuten, wobei außer „Mmh... is des gut“ nichts gesprochen wird. Eine Art kontemplative Klausur.

● Was sagen denn eure Familienangehörigen zu diesem

● Was könnte euch die Lust am Kochen verhaseln, abgesehen von einer Atombombe? **MKK:** Hoffentlich nix, mal schauen. Hoffentlich nix.

„Frauen fehlt das Gewisse Etwas zu wirklichem Glamour in der Küche“

● Was war das größte Missgeschick beim gemeinsamen Kochen?

MKK: Ich hab mal ein Karnickel gemacht. Das mußte eingelegt werden, dann hab ich die Beize weggeschüttet beim Abseien. Das hätte eigentlich die Soße werden sollen. Aber, wie meine Oma so schön sagt: Bled derf ma scho sei, ma muass se bloß zum heifa wissen“ (Blöd darf man sein, man muss sich nur zu helfen wissen - d. Red.), und so hat's dann doch noch ganz gut geschmeckt. Wobei

Noch zwei Spätzle-Rezepte (Fortsetzung von voriger Woche)

Spätzle mit Champignons

Zutaten für den Teig:

- 500 g Mehl
- 5 Eier
- ca. 100 ml Wasser
- 1 TL Salz

Zutaten für die Sauce:

- 300 g Champignons
- 20 g Schalotten
- 20 g Butter
- 40 ml trockener Weißwein
- 250 ml Sahne
- 1 Prise Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 4 EL gehackte Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch)
- Geriebener Käse zum Bestreuen

Zubereitung: Aus den Teigzutaten wie im Grundrezept beschrieben den Spätzleteig herstellen und später die Spätzle machen.

Für die Sauce die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Schalotte schälen und fein hacken. Die Butter in einer entsprechend großen Kasserolle zerlaufen lassen und die Schalottenwürfel darin weich dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und 1 bis 2 Minuten köcheln lassen. Die Sahne zugießen, das Salz zugeben und pfeffern. Die Sauce um

etwa 1/3 einkochen lassen, dann die gehackten Kräuter zufügen und zum Schluß die Champignons daruntermischen.

Die Spätzle zubereiten und in reichlich kochendem Salzwasser garen, gut ablaufen lassen und auf 4 Teller verteilen. Mit der Champignonsauce übergießen. Das Bestreuen mit geriebenem Käse ist bei diesem Rezept Geschmackssache, deshalb erst mit einer kleinen Menge probieren.

Tipp: Viel Petersilie gehört in die Champignonsauce, denn sie verträgt sich geschmacklich mit den Pilzen besonders gut. Deshalb sollten mindestens 2/3 der verwendeten Kräuter Petersilie sein.

Tomatenspätzle

Zutaten:

Für den Teig:

- 500 g Mehl
- 5 Eier
- 3 EL Tomatenmark
- ca. 175 ml Wasser
- Salz, Muskatnuss

Zugaben nach Gusto:

- geriebener Hartkäse
- Kräuter (Thymian, Oregano, Schnittlauch).

Zubereitung: Wie im Grundrezept den Teig herstellen. Das Tomatenmark kann auch durch Ketchup oder passierte Tomaten angereichert werden. Dann eventuell etwas weniger Flüssigkeit nehmen. Spätzle schaben und je nach Geschmack mit Käse und/oder Kräutern (z.B. Thymian/Oregano oder reichlich Schnittlauch) garnieren. *Paßt gut zu grünem Salat.*



Auch der schwäbische Kabarettist Johann Martin Enderle ist bekennender Spätzle-Fan.

Foto: Norbert Försterling