

**Senioren-Kochclub im Gartenhaus****Ein Hoch auf uns!**

Von Dorothee Schöpfer 07. Januar 2015 - 12:49 Uhr



Der Burrenkochclub (von links): Günter Ackermann, Eugen Eberhardt, Hermann Schall und Rolf Schöpfer Foto: Lichtgut/Achim Zweggarth

Stuttgart – Einige Kisten müssen an diesem sonnigen Wintertag aus dem Kofferräumen in das Gartenhäuschen getragen werden. Darin sind Ackersalat, Nudelteig, Espressotassen und andere Dinge verpackt, die es braucht, um ein mehrgängiges Menü zuzubereiten. Das 191. Treffen des Burrenkochclubs steht an. Das heutige Motto lautet „Fischers Fritz fischt . . .“, und als Veranstaltungsort ist auf dem Formular „Schlath“ eingetragen.

Die Einladung wurde wie immer vorab vom Schriftführer verschickt. Der Club besteht aus fünf Männern, Jahrgang 1935/36, die sich einmal im Monat zum Kochen treffen. Nicht in einer Wohnung, sondern reihum in Gartenhäuschen. „Wir wollen unseren Frauen halt die Küchen nicht versauen“, sagt Günter Ackermann, der vor fünfzehn Jahren die Idee zu dem Freizeitvergnügen hatte. Sie ist ihm bei einer gemeinsamen Wanderung gekommen.

Die Gartenköche sind fast schon ihr Leben lang miteinander verbunden. Sie wuchsen alle in Stuttgart-Obertürkheim auf, spielten beim örtlichen Turnverein gemeinsam Handball und später Faustball, machten teilweise zusammen Urlaub, gingen einmal im Jahr eine Woche zum Bergsteigen in die Alpen und erkundeten auch die deutschen Mittelgebirge. Ihre Aktivitäten passten sie dem zunehmenden Lebensalter an. Bis sie irgendwann auf den Kochlöffel gekommen sind. Denn nur am Stammtisch zu sitzen und über vergangene Zeiten zu sinnieren, das wäre den Herren entschieden zu wenig.

**Keine Leistungsschau, sondern Freundschaftspflege**

„Burrenkochclub“ nennen sie ihre Gruppe, weil alle Mitglieder ein Gartengrundstück besitzen. „Ein Burren ist ein Garten, der mehr Arbeit macht, als er Ertrag bringt“, sagt Rolf Schöpfer. Ihm gehört das ziemlich steile Stückle im Gewann Schlath bei Obertürkheim, er hat es von seinem Vater geerbt. Das Gartenhaus spiegelt die schwäbische Maxime „Nur nix verkommen lassen“ wider: Der Küchenoberschrank mit der gelben und rosafarbenen Schiebetüre ist noch original

Fünfziger. Dazu sind Möbel aus Kieferimitat verbaut, die aus dem Jugendzimmer der Tochter stammen. Die Gardinen haben einst die Wohnung der Schwiegermutter geschmückt.

Zur Vorspeise gibt es Tomatensuppe mit Sahnehäubchen. Die Suppe hat Hans Allgöwer mitgebracht, sie ist schon fertig gekocht. Nicht von Hans, sondern von seiner Frau. Auch nach anderthalb Jahrzehnten Burrenkochclub wäre er nicht in der Lage, Dosentomaten in eine Suppe zu verwandeln. Auch sein Mitstreiter Eugen Eberhardt ist keine Koryphäe am Herd. Aber das ist gerade das Sympathische an dieser sehr speziellen Vereinigung von Hobbyköchen: Manche können überhaupt nicht kochen. Sie erfüllen dafür Nebentätigkeiten wie den Aperitif mitbringen, Kartoffeln schälen, die Abrechnung machen. Oder eben die Ehefrau bitten, etwas vorzukochen, das dann nur noch aufgewärmt muss – das bekommen auch Hans und Eugen hin.

Der Burrenkochclub ist keine Leistungsschau, sondern Freundschaftspflege. „Er stellt sicher, dass wir weiterhin zusammenkommen“, sagt Günter, der Eugen schon seit dem Kindergarten in Obertürkheim kennt. Die anderen zählen seit der Obertürkheimer Handballjugend zu der Clique. Die Buben sind zu Männern gereift und nach Filderstadt, Weilimdorf oder an den Frauenkopf gezogen. Aus den Augen haben sie sich dennoch nie verloren.

---

Die Tomatensuppe wärmt von innen auf, und das ist auch nötig. Im Häuschen läuft zwar ein Heizlüfter, angetrieben von einem auf der Terrasse stehenden Dieselaggregat, das ziemlich laut brummt, aber richtig kuschelig ist es noch nicht. Die fünf Herren haben sich die Burrenkochclubwesten angezogen, die ihnen Hermanns Frau genäht hat – als kleines Dankeschön für die jährliche Einladung zum Damenabend der kochenden Männer.

Auch der Nudelteig kommt schon fertig aus der Tupperdose. Günter hat ihn vorbereitet: pro Person hundert Gramm Mehl, ein Ei, ein bisschen Wasser. Die Portionskugeln rollt er mit einem abgesägten Besenstiel aus. Wozu ein Wellholz kaufen, wenn es auch mit Recycling funktioniert? Günter legt den Teig in die Maschine, Hans kurbelt. Viermal geht das so, bis die immer dünner werdenden Teigplatten in Nudeln geschnitten werden. „Vetter, ein Geschirrtuch“, ruft Günter von der Terrasse. Rolf, dessen Mutter eine Schwester von Günters Mutter war, kommt mit dem Tuch.

Als Hauptgang gibt es zu den frischen Nudeln gebratene Fischfilets. Dafür ist Hermann zuständig, der sich wie Günter und Rolf ab und zu auch daheim in der Küche engagiert. Jetzt flucht er, weil der eigens für den Burrenkochclub aufgebaute zweite Gasherd schief steht. Folglich rutschen die Filets von Kabeljau, Viktoriabarsch und Scholle talwärts durch die buttergeschmierten Pfannen. Die Teufelssoße hat Hermann mit Piment d'Espelette gewürzt. Nicht diabolisch, dezent scharf schmeckt sie. Hermann ist nicht nur ein Gourmet, sondern auch ein Buchhalter. Alle Menüs der nunmehr 191 Kochtreffen hat er in einer Exceltabelle erfasst. Die Einladungen verschickt er per E-Mail oder Fax.

### **Schrumpfende Teilnehmerzahl**

Der Burrenkochclub ist keine Feinschmeckergesellschaft, aber Mühe geben sich die Herren schon. Jedes Treffen steht unter einem Motto: Wer wann wo Urlaub gemacht hat, das lässt sich in den Einladungen ablesen. Als Günter in Amerika war, gab es danach „Broadway Reminiszenzen“ zu essen, nach dem Ungarn-Urlaub wurde Kesselgulasch überm Lagerfeuer gekocht. „Missraten ist uns eigentlich noch nichts“, sagt Eugen. Nur die Maultaschen mit Griebenwurstfülle an Leberwurstsoße würden sie nicht noch einmal essen wollen.

Apropos Leberwurst: den ersten gemeinsamen Urlaub verbrachten Eugen, Günter, Hans, Hermann und Rolf 1957 in Italien. Auf dem Campingplatz haben sie schon damals zusammen

gekocht. Die mitgebrachten Wurstdosen fürs Vesper vertrugen die Hitze nicht und wurden flüssig. „Die haben wir dann in den Gardasee geschmissen“, feixt Hans.

Rolf hat den Nachtschisch mitgebracht: griechischen Joghurt mit Honig und Walnüssen, die vom fünfzehn Schritte entfernten Baum stammen. Hans macht den Espresso, das beherrscht er ganz gut. Vor ein paar Jahren wären noch zwei weitere Freunde mit am Tisch gesessen. Aber Seppi ist nicht mehr so gut zu Fuß und kann deshalb nicht kommen. Und Manfred ist im vergangenen Frühjahr gestorben. Davor war er nach einem Schlaganfall im Pflegeheim, seine Handball- und Kochgefährten haben ihn dort regelmäßig besucht – stets zu zweit. „Er konnte nicht mehr sprechen. Deshalb haben wir uns vor ihm über Dinge unterhalten, die ihn immer interessierten, zum Beispiel Fußball“, erzählt Günter.

---

Das Essen ist verputzt, und alle Kisten sind wieder in die Autos verladen. Jetzt geht es an die Abrechnung: 26 Euro waren noch in der Kasse, wenn jeder einen Zehner gibt, ist wieder ein Grundstock für das nächste Kochtreffen geschaffen. Hans zeigt seinen Kassenzettel. „War alles bio, nicht der Kruscht aus eigenem Anbau“, sagt er und lacht. Man plaudert noch ein bisschen: etwa darüber, welches Medikament bei Herzbeschwerden hilft, oder dass Eugens Schwägerin ihr Witwendasein schwer erträgt oder dass das Vereinsheim einen neuen Pächter braucht. „Ich würde gerne in zwanzig Jahren aus meinem Grab steigen und mal nachschauen, wie es dann beim TV Obertürkheim und in unserer Gesellschaft allgemein läuft“, sinniert Eugen.

Gemeinschaft braucht Menschen, die sie pflegen. Eugen und Rolf haben sich lange beim TV Obertürkheim im Vorstand engagiert, Günter hat den Burrenkochclub ins Leben gerufen. Ihr soziales Netzwerk funktioniert ohne Facebook oder Twitter, ein simpler Taschenkalender tut's auch: Bei wem findet wann der nächste Burrenkochclub statt. Und was gibt es zu essen?