

Wenn Männer am Herd stehen

Poing - Seit ihrer Gründung vor genau zehn Jahren haben die Mitglieder des Poinger Männerkochclubs 110 Mal ein Acht-Gänge-Menü zubereitet. Nicht immer hat es allen geschmeckt - doch Spaß macht ihnen das gemeinsame Kochen trotzdem.



Hans Morgenstern (re.) und Herbert Lanzl beim Dessert.

„O mei“, sagt Hans Morgenstern und grinst. „Einmal habe ich eine Biersuppe gemacht, bei der ist alles schiefgegangen.“ Gegessen haben sie die übrigen Mitglieder des Männerkochclubs trotzdem - und sich auf den nächsten Gang gefreut. Im Februar 2003 hatte der Poinger Getränkelieferant und -händler Morgenstern seine Idee, einen Kochclub nur für Männer zu gründen, in die Tat umgesetzt.

„Beim Getränke ausfahren habe ich immer nur Frauen am Herd gesehen und mir gedacht: Das können doch Männer auch.“ Tatsächlich war die Bereitschaft groß: „Bei der ersten Besprechung waren 25 Männer da“, erinnert sich der heute 69-Jährige.

Am Samstag haben die 15 Mitglieder („Mehr dürfen es nicht sein, denn viele Köche verderben den Brei“, sagt Morgenstern mit einem Schmunzeln) ihr Geburtstagsmenü gekocht. Wie jedes Mal, haben sie um 15 Uhr begonnen und um 18 Uhr den ersten Gang aufgetischt. Das Prozedere ist immer das gleiche: Einer der Mitglieder ist für die Menü-Auswahl zuständig und informiert dann die anderen über seine Ideen für die einzelnen der acht Gänge. Dann haben je zwei Männer die Aufgabe, einen Gang zuzubereiten. Am Samstag gab's ein Überraschungsmenü:

Jedes Team durfte einen Gang nach seinem Geschmack kochen - was zwar ein bisserl ein Durcheinander, aber dennoch lecker war.

Von den Gründungsmitgliedern sind heute noch zehn Männer aktiv dabei. Außerdem hat sich schon ein Jahr nach der Gründung ein zweiter Kochklub gebildet, damit auch alle Hobbyköche ihren Platz finden. „Die ersten zwei, drei Jahre war's ein Chaos, da wir stets zu viel gekocht hatten“, erinnert sich Morgenstern.

Gegessen wird im kleinen Kreis der Teilnehmer, nur an Weihnachten machen die Männer eine Ausnahme. „Dann laden wir unsere Frauen zum Menü ein.“ Manchmal dürfen auch Ehrengäste kommen, wie beispielsweise der Bürgermeister. „Einmal haben wir die Putzfrau der Schule eingeladen, die war restlos begeistert von unserem Essen.“ Hintergrund: Die ersten Jahre kochten die Männer in der Küche der Grundschule Karl-Sittler-Straße in Poing-Süd. Nun haben sie ihre neue Bleibe in den Vereinsräumen der Gemeinde Poing an der Markomannenstraße gefunden.

Seit der Gründung haben die Männer im Alter bis zu knapp 80 Jahren insgesamt 110 Mal gekocht. Und es war nicht nur Hans Morgenstern, der ein Gericht versammelte. „Einmal hat ein Zweier-Team mit den Worten ‚Dieser Gang wird heute nicht serviert‘ sein misslungenes Essen einfach ausfallen lassen“, berichtet Morgenstern.

Die Menü-Variationen gehen quer durch den Gemüsegarten und über die ganze Welt. Asiatische Küche ist ebenso gefragt wie die bodenständige bayerische. Einmal im Monat wird an einem Samstag gekocht, „für viele ist das eine schöne Abwechslung zum Alltag“. Nicht zu vergessen aber ist der Nebeneffekt für den Alltag. „Einer hat mal die französischen Crepes, die er bei uns gemacht hat, auch zuhause gekocht. Seine Enkelkinder waren begeistert und lobten: ‚Opa, Deine Crepes sind super!‘“