



# Süße Verführung

Beim VHS-Kochkurs traten Thomas und Katharina zum „Kochduell der Geschlechter“ an

Von Katharina Kruppa

Männer können nicht kochen. Heißt es. Und Desserts zubereiten können sie schon gar nicht. Dabei sind es doch gerade die Nachspeisen, die verführen. „Die süße Verführung“ heißt so auch der Nachspeisen-Kochkurs an der Volkshochschule Herne, in dem die Teilnehmer Leckereien kreieren, die angeblich verzaubern sollen. Doch wer verzaubert besser – Männer oder Frauen? Schon in der Eröffnungsrunde wird klar, woher die Vorurteile gegenüber Männern stammen. Vor mir sitzen neun mehr oder weniger kochbe-

Wer ist der bessere „Desserteur“? Männlein oder Weiblein? Das fragten sich Katharina Kruppa und Thomas Majchrzak – und trafen sich zum „süßen Duell“ der Geschlechter bei einem VHS-Kurs. Einen Sieger konnten sie im Anschluss nicht küren. Vielmehr lautet das einhellige Urteil: unentschieden! Männer sind in der Küche also nicht (un-)geschickter als Frauen. Sie halten sich nur einfach seltener dort auf. Doch lesen Sie selbst.



Zusammen sind Männer und Frauen unschlagbar, meint Katharina Kruppa.



Männer sind genauso gut, wenn sie denn mal kochen, meint Thomas Majchrzak.

## Drei Männer „gegen“ neun Frauen

geisterte Frauen und gerade einmal drei lernwillige Männer. Aber das muss ja noch lange nichts heißen. Es werden Kochgruppen eingeteilt (meine Gruppe besteht aus zwei Männern und mir) und Rezepte besprochen. Die verführen tatsächlich – nämlich dazu, so schnell wie möglich mit der Zubereitung zu beginnen. So vielversprechend hört sich alles an. Crêpes Suzette, Zabaione oder Schokoladenmousse – leckere Aussichten!

Unsere erste Herausforderung ist Erdbeersorbet mit Sekt. Zunächst beschließen wir, eine alkoholfreie Alternative zu kreieren (mit Mineralwasser). Sofort machen sich meine beiden Köche ans süße Werk, die Anweisungen sind klar: „Erdbeeren pürieren, dann mit Flüssigkeit auffüllen“, heißt es im Rezept. Koch Nr. 1 füllt jedoch Erdbeeren und Sekt zugleich in die Schüssel. Ein Sieb muss her, um das Missgeschick zu beheben. Derweil macht sich Koch Nr. 2 an die alkoholfreie Version. Er füllt ebenfalls Flüssigkeit und Früchte zusammen in ein Gefäß. Praktischerweise steht das Sieb ja schon bereit.

Doch durch weibliche Voraussicht und männliches Improvisationstalent meistert unsere Gruppe nach ersten Startschwierigkeiten alles Weitere problemlos. Egal ob Kaiserschmarrn oder Tiramisu Brasil – was vorher nur als Rezept auf einem Zettel stand, wird durch uns zum köstlichen Kunstwerk. Perfektion in der „haute

cuisine“ der Dessertzubereitung erreichen wir nicht, doch sind wir ja hier, um neue Tricks gezeigt zu bekommen.

Nach mehreren Stunden in der VHS-Küche haben wir viel gelernt und noch mehr gelacht. Selbst ich als Frau lebte bisher hauptsächlich von Fertigkeit und Tiefkühlorten. Deshalb hätte ich nie gedacht, wie viel leckerer diese kleinen selbstgezauberten Spezialitäten schon beim ersten Versuch sind. So gar die Zubereitung nimmt nicht viel mehr Zeit in Anspruch als das Auftauen von Tiefkühlgerichten.

Dank Hilfe, Kreativität und intergeschlechtlichem Teamwork haben wir nach zwei Kursabenden 14 Desserts (drei davon unsere eigene Zubereitung) gekostet. Das Tiramisu war etwas zu weich, das Sorbet ein wenig zu sauer, aber ein Erfolgserlebnis konnten wir verbuchen: Der Schmarrn war perfekt. Neben interessanten Tipps und zwei Portionen Tiramisu nehmen wir noch eine Einsicht mit nach Hause: Weder Männer noch Frauen können besser kochen. Nur zusammen sind sie unschlagbar.

## Kochkurse für Jeder-Mann – auch Frauen

Welche VHS in Ihrer Nähe Kochkurse anbietet, können Sie im Internet unter [www.vhs.de](http://www.vhs.de) erfahren. Beispielhaft gibt es an der VHS Herne regelmäßig Kurse, grob geordnet nach den Bereichen internationale oder kreative Küche sowie „Kinder und Teens kochen“. Info: ☎ 02323 / 16 35 84. Die VHS Dortmund führt z.B. in die brasilianische, peruanische und japanische Kochkunst ein: ☎ 0231 / 502 24 39. Alternativ bieten viele städtische Energieversorger sowie Restaurants Kurse an.

Von Thomas Majchrzak

Männer können nicht kochen. Heißt es. Aber gerade für kunstvolle Desserts kann das doch nicht gelten. Die Chefköche dieser Welt sind nicht umsonst männlich. Bei dem Kochkurs in der Herne Volkshochschule will auch ich testen, wer am Herd herrscht. „Liebe Heinzelmännchen“, begrüßt ein Aushang die Teilnehmer an der Küchentür. Die Heinzelmännchen – in diesem Fall 13 angehende Dessert-Spezialisten – begeben sich an die vier Küchenzeilen mit überdimensional langen Arbeitsplatten. Bei einem Blick aus dem Fenster sehe ich allerdings die Werbung einer Fast-food-Kette an der gegenüberliegenden Hauswand. Wird das heute die letzte Rettung sein? Ein böses Omen?

So schwer kann es doch nicht werden, das Erdbeersorbet. Beim Schneiden der roten Früchtchen rät mir mein Kochpartner Heinz, mit der Spitze des Messerchens lediglich den grünen Strunk herauszuheben. Vorher habe ich immer die halbe Erdbeere ab-

geschritten. Dass der Pürierstab immer aussetzt und seltsam heiß wird, vergessen wir lieber schnell. Zum Glück steht Heinz und mir noch eine weibliche Unterstützung zur Seite. Zu dritt schaffen wir es schließlich, das Erdbeersorbet kühl-schränkefrei zu pürieren.

Doch dann trumpfen die Männer richtig auf: Beim Kaiserschmarrn rühre ich kräftig Eigelb, Milch und Zucker, während Heinz das Mehl vorsichtig durch ein Sieb fallen lässt. Eiweiß unterheben, fertig ist der luftig-lockere Teig. Er wirft sogar von selbst Luftblasen auf. Herrlich!

## Beim Probieren kommt auch Neid auf

Auch die anderen Teilnehmer sind ganz beschäftigt, es surren die Mixer in der VHS-Küche, es klimpern die Löffel, und es brutzelt in den Pfannen. Nach fast zwei Stunden hat jede Gruppe mehrere Leckereien gezaubert, und es geht ans gemeinsame Probieren. „Da fehlt noch was!“, sind wir uns beim Sorbet einig. Etwa Süßstoff, weil das Sorbet einfach nur sauer schmeckt. Daran kann nur das Rezept Schuld sein. Das Tiramisu aus der Nachbargruppe mundet dagegen vorzüglich. Ein wenig Neid kommt auf. Kleiner Trost: Unser Schmarrn ist wie erwartet toll geworden!

Nach dem Probieren kommt der Abwasch – natürlich alles im Team. Mit dem Unterschied, dass die Mannschaft nun auf 13 Personen angewachsen ist, kaum einer steht noch in „seiner“ Küche, alle helfen mal hier, mal dort mit.

Und das ist das Geheimnis eines Kochkurses. Zwar könnte man sich Rezepte im Internet herunterladen. „Aber hier geht es um die kleinen Tricks, den Austausch“, erklärt die Dozentin. „Viele Sachen in kurzer Zeit ausprobieren“, ergänzen die Teilnehmer. Kochpartner Heinz meint: „Kochen ist die einfachste Art, Lebensfreude auszudrücken. Die Seele auf den Herd bringen.“ Das können Männer auch, da haben wir also den Beweis. Die meisten Frauen kochen lediglich besser, weil sie kochen. Männer kochen genauso gut, wenn sie kochen.

## Eckstein

### Für das Sommerloch im Magen

Zwei Hamburger, einmal Pommes und zwei Kaffee – diese Bestellung geben Mary und Lee Humphrey aus England (!) seit 17 Jahren (!!) jeden Werktag (!!!) im örtlichen Fast-food-Restaurant auf. Traurige Sache, sagen Sie? Das finden wir auch. Aber immerhin wurde das rüstige Rentnerpärchen (beide sind 84) so zum gefundenen Fresen für die Presse. Erst für den britischen „Guardian“, dann für die Deutsche Presse Agentur. (Ja okay, und jetzt auch noch an dieser Stelle.) „Wir gehen nie in ein anderes Restaurant, man wird uns nie irgendwo anders sehen“, wird Mary zitiert. Selbst die BSE-Krise habe die beiden nicht davon abhalten können, ins Rindfleisch-Brötchen zu beißen. Und Gewichtsprobleme gebe es auch nicht. Das läge vielleicht daran, dass sie sich die Pommes stets teilen und auch sonst auf Kalorien achten: So isst Lee morgens nur eine Schüssel Müsli. Ach ja: Am Wochenende gibt's im Hause Humphrey zur Abwechslung Roastbeef – als Fertiggericht. **SoB**

## Glückspilze – sind Sie auch dabei?

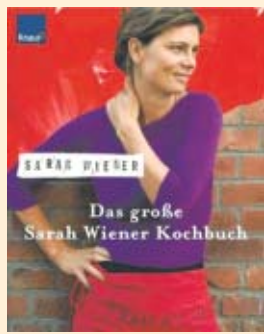
Auf unserer letzten „Essen & Trinken“-Seite haben wir zwei Grills und 30 Grillparty-Gebinde heruntergeladen. „Aber hier geht es um die kleinen Tricks, den Austausch“, erklärt die Dozentin. „Viele Sachen in kurzer Zeit ausprobieren“, ergänzen die Teilnehmer. Kochpartner Heinz meint: „Kochen ist die einfachste Art, Lebensfreude auszudrücken. Die Seele auf den Herd bringen.“ Das können Männer auch, da haben wir also den Beweis. Die meisten Frauen kochen lediglich besser, weil sie kochen. Männer kochen genauso gut, wenn sie kochen.

Anzeige



Uderberg wünscht Ihnen viel Spaß beim Kochen und Genießen

Regine Seegers (Rees). **Die Grillparty-Gebinde bekommen:** Heidi Abendroth (Essen), Margret Bartling (Wewer), Winfried Beeker (Oberhausen), Brigitte Brysiewicz (Bad Sassendorf), Heike Eger (Moers), Rosemarie Eichner (Emmerich), Ulrike Gnechowa (Olsberg), Rudolf Honold (Duisburg), Wilfried Kamp (Duisburg), Oliver Kinze (Hemer), Hubertus Klute (Eslohe), Joachim Krabs (Werl), Ute Kumpmann (Essen), Florian Leimann (Bochum), Gabriele Lietz (Witten), Manfred Littek (Düsseldorf), Manfred Maikowski (Menden), Andreas Mlodzian (Goch), Helga Mönxelhaus (Medebach), Alois Püttmann (Oberhausen), Lothar Rathfeld (Essen), Angelika Robbert (Witten), Brigitte Schmidt (Bochum), Rolf Schröder (Arnsberg), Karin Schürenberg (Essen), Helga Schulte (Essen), Herbert Seggewies (Oberhausen), Margit Stepke (Oberhausen), Michaela Teyke (Bochum), Jörg Viltgen (Bochum).



## Wiener ohne Würstchen

Wer kennt sie nicht, die quirlige „Quotenfrau“ aus Kerners Kochklübchen: Sarah Wiener, die – wie der Name schon sagt – aus der Donaumetropole stammt. Gelobt und geliebt wird die 45-Jährige vor allem für Mehlspeisen und andere Kalorienbomben, denen sie im neuen Werk gleich 85 Seiten einräumt. Schlank macht das nicht – aber glücklich, oder wer würde für ein Blech Zwetschgendatschi, eine Schokoladencremetorte oder Topfenpalatschinken die Hose nicht freiwillig eine Nummer größer kaufen?

Auch sonst ist die Mischung gelungen. Inspirieren ließ sich die Self-made-Erfolgsfrau aus Küchen aller Länder. Nur: Nach Wiener Würstchen sucht man vergebens. **SoB**

Das große Sarah Wiener Kochbuch. Knauer, 272 S., 24,95 €



## Bio-Unterricht in der Küche

Dass dieser Mann ein Genießer ist, ist nix Neues: In seiner Kochshow „alfredissimo!“ brutzelte und plauderte Alfred Biolek (73) zwölf Jahre lang mit prominenten Gästen. Und auch seine Kochbücher gingen weg wie warme Semmeln – dasschreit förmlich nach Nachschlag. Allerdings: Wer bereits sämtliche Bio-Bücher im Regal stehen hat, wird in „Die Rezepte meines Lebens“ auf manch bekanntes Mahl stoßen. Immerhin hat der Chef-Räusperer vom Dienst knapp 600 seiner Leibspeisen zwischen den Buchdeckeln versammelt. Ohne Schnickschnack, ohne Fotos, so knapp wie möglich. Da kann kaum was schiefliegen. Wein-Tipps gibt's ebenfalls – allerdings auch nur als Aufgussaltes Materials. **SoB**

Alfred Biolek: Die Rezepte meines Lebens. Tre Torri, 368 S., 19,90 €

# Das Beste zum Schluss

Ob Turmbau oder „tolle Rolle“: Zweimal Nachtisch mit Obst, bitte!



Turmbau auf die süße Art: Die Quark-Pfannkuchen-Türmchen sehen hübsch aus – und sind ein sättigender Abschluss.



Tolle Rolle: Die Waffelröllchen mit Heidelbeeren eignen sich auch als Alternative zu Kuchen. Fotos: CMA

Falls Sie jetzt Appetit auf Süßes bekommen haben – hier zwei Vorschläge, die Sie als Dessert oder Alternative zum Kuchen anbieten können.

### Quark-Pfannkuchen-Türmchen mit Kompott

**Zutaten (für 4 Personen):**  
Für die Pfannkuchen:  
250 g Magerquark  
2 Eier (M), 80 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
175 ml Milch, 200 g Mehl  
30 g Rosinen, Butterschmalz  
Für das Kompott:  
500 g Pflaumen  
200 ml Pflaumensaft  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 TL Speisestärke

**Zubereitung:**  
Zuerst für das Kompott Pflaumen abspülen, entsteinen und in einen Topf geben. Pflaumensaft und Vanillezucker zufügen. Die Pflaumen etwa fünf Minuten dünsten. Speisestärke in wenig kaltem Wasser glatt rühren, unter die Pfla-

men rühren und einmal aufkochen. Auskühlen lassen.

Quark gut abtropfen lassen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Quark mit Eigelb, Zucker, Vanillezucker und Milch verrühren. Mehl unterrühren. Den Teig 20 bis 30 Minuten quellen lassen. Eischnee und Rosinen unterheben. Por-

tionweise in einer beschichteten Pfanne in wenig heißem Butterschmalz kleine Pfannkuchen backen. Die Pfannkuchen zu Türmchen stapeln und mit dem Kompott anrichten.

### Waffelröllchen mit Heidelbeeren

**Zutaten (für 6 Portionen):**  
250 g Heidelbeeren  
100 ml schwarzer Johannisbeersaft  
2 EL Limettensaft  
95 g Zucker, 2 EL Rum

1 Msp. gemahlener Zimt  
150 g Puderzucker  
2 Eier, 100 ml Milch  
250 g Mehl  
60 g flüssige Butter  
250 g Schlagsahne

### Zubereitung:

Johannisbeer- und Limettensaft mit 80 g Zucker und Zimt 2-3 Minuten einkochen lassen. Rum zufügen, anzünden und abbrennen lassen. Heidelbeeren verlesen, in die Soße geben und erkalten lassen.

Puderzucker, Päckchen Vanillezucker und Eier schaumig rühren. Milch und Mehl zufügen, leicht abgekühlte Butter unterrühren.

Portionsweise im Hörchenwaffeleisen dünne Waffeln backen, nach dem Herausnehmen sofort über ein Rundholz (etwa 3 cm Durchmesser) legen und aufrollen.

Sahne mit restlichem Zucker und Vanillezucker steif schlagen und mit einem Spritzbeutel von beiden Seiten in die Waffelrollen spritzen. Auf der Soße anrichten. **CMA**

ratgeber@waz-mediengruppe.de

Redaktion: Sonja Biedebach, Gerd Heidecke (Ltg.)  
Tel.: 0201 / 804-2975, Fax: -2081  
Verantwortlicher Redakteur der Service-Redaktion: G. Schulte