

Ein Erlebnis für die Sinne

25.12.09



[+](#)

© Mediengruppe Kreiszeitung / Heinfried Husmann

Knochen entfernen und in das Fleisch eine Tasche schneiden: Friedrich Eickhoff zeigt Renate Kallenbach, wie es geht.

Diepholz - Von Anke Seidel. Was wäre das Leben ohne Koch-Shows? Allein „Das perfekte Dinner“ verfolgen tagtäglich 1,58 Millionen Fernsehzuschauer.

Doch von den Zutaten, die für das Dinner gebraten, sautiert und gesotten werden, können Menschen ohne Arbeit, ohne Geld und ohne Perspektive nur träumen. Ihnen bleibt am Ende nur der Gang zur Tafel oder zu vergleichbaren Institutionen. Sie müssen sich begnügen mit dem, was die Wohlstandsgesellschaft übrig lässt.



[+](#)

Es ist angerichtet: Helfer und Gäste genießen das Menü, Chefkoch Friedrich Eickhoff natürlich auch.

© Mediengruppe Kreiszeitung / Heinfried Husmann

Was würde ein Sterne-Koch daraus zaubern? Friedrich Eickhoff aus Lembruch, ausgezeichnet mit den höchsten Weihen der schärfsten Restaurant-Kritiker, muss nicht lange überlegen. „Ich bin dabei!“, antwortet er auf die Nachfrage dieser Zeitung, ob er einmal mit Tafel-Zutaten kochen würde – und zwar dort, wo Menschen in Not einmal in der Woche eine warme Mahlzeit bekommen: in der kleinen Küche der „Diepholzer Platte“.

Diepholz, Lüderstraße 54. Hier treffen sich regelmäßig Menschen, die Unterstützung brauchen – und Menschen, die ihnen helfen wollen. Bodo von Bodelschwingh (Diakonisches Werk Diepholz) hat an diesem Vormittag Helfer der „Diepholzer Platte“ und „Platte Plus“ zu einem besonderen Einsatz gebeten: Zur Kochaktion mit Friedrich Eickhoff. Luise Schild, Chefin des Koch-Teams der „Diepholzer Platte“, und ihre Mitarbeiterinnen sind gespannt, was der Profi wohl zaubert ...

Die "Platte"

Die „Diepholzer Platte“ serviert Obdachlosen und Bedürftigen seit Januar 2003 einmal wöchentlich eine kostenlose warme Mahlzeit. Dienstags trifft sich das Kochteam, um zwischen 40 und 50 Portionen vorzubereiten – in einer etwa 15 Quadratmeter großen Küche. Nicht nur Küche und Essraum stehen an der Lüderstraße 54, der Adresse der St.-Michaelis-Kirchengemeinde, zur Verfügung. Dort ist auch die „Diepholzer Platte Plus“ untergebracht, in der Bedürftige zweimal in der Woche nach dem Tafel-Prinzip Lebensmittel bekommen.

Sowohl Kochteam als auch Lebensmittelausgabe suchen Helfer (Infos bei H.-J. Waschke, Tel. 05441/987940, oder B. von Bodelschwingh, Tel. 05441/545455). Auch Spenden sind willkommen (Kto. 36905 bei der Kreissparkasse Diepholz, BLZ 256 513 25).

Friedrich Eickhoff lässt die Helferinnen und Helfer Zwiebeln und Möhren schälen, Äpfel, Orangen und Bananen, aber auch Kartoffeln – Zutaten, die Tafeln und vergleichbare Lebensmittelausgaben zurzeit in ihrem Angebot haben. Schweinekoteletts gehören dazu, Hähnchenfleisch, winterliches Obst und Gemüse. Milchprodukte sind selten, aber erschwinglich. Den Becher Sahne gibt es im Supermarkt schon für 36 Cent. Natürlich stammen die Zutaten für die Kochaktion nicht aus Tafel-Beständen. Diese Zeitung hat sie in einem Supermarkt, der die Tafeln unterstützt, eingekauft. Den Rotkohl, die Füllung für die Schweinsrouladen, hat Friedrich Eickhoff aus Zeitgründen fix und fertig mitgebracht. Denn für die Menü-Zubereitung braucht man schon drei Stunden.

Wie zaubert man aus einem schlichten Rotkohlkopf eine Köstlichkeit? Rotkohl fein schneiden und in einer Mischung aus Rotwein, Essig, Nelken und Lorbeer einige Stunden vor dem Kochen marinieren. Das hält die Farbe und sorgt für Geschmack. Alle anderen Gewürze (Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker und Zimt) kommen erst beim Kochen dazu. Das verrät Eickhoff, während er Butterschmalz, Eier und eine große Extra-Portion Sahne auspackt. Er hat sie auf der Einkaufsliste verschwiegen und selbst mitgebracht – genau wie Sternanis, Zimt und Koriander.



+

Norbert Koczorski (rechts, hier mit Bodo von Bodelschwingh) will ein Kochbuch mit "Platte"-Zutaten herausgeben.

© Mediengruppe Kreiszeitung / Heinfried Husmann

Norbert Koczorski, regelmäßiger Besucher der „Diepholzer Platte“ und passionierter Hobby-Koch, hat sich auf den Besuch von Eickhoff besonders gefreut. Denn er möchte ein Kochbuch mit Tafel-Zutaten herausgeben. Und die sind gesund: Zwiebel, Möhren, Bananen, Orangen und Äpfel enthalten zusammen einen ganzen Vitamin-Cocktail, (C, B-Gruppe) sowie Mineralstoffe wie Kalium, Calcium, Zink und Phosphor.

Aus klassischen Tafel-Produkten ein Erlebnis für die Sinne zu zaubern, ist Friedrich Eickhoff ein Herzensanliegen. Mit aufmunternden Scherzen macht er allen Mut, ihm zur Hand zu gehen. Und alle machen mit. Bodo von Bodelschwingh unterstützt das Kartoffel- und Rosenkohl-Schälteam, Renate Kallenbach und Katharina Dröse helfen aus, wo immer Einsatz gefragt ist, und Herbert Brandes hat ein Argusauge auf die Schweinsrouladen, die in der Pfanne schmurgeln.

Hans-Joachim Waschke (Diakonisches Werk) berichtet über die Geschichte der „Diepholzer Platte“, die seit sechs Jahren Obdachlose und Bedürftige regelmäßig mit einer kostenlosen warmen Mahlzeit versorgt.

Der Koch

30 Jahre lang führte Friedrich Eickhoff in Lembruch das Landhaus Götter, holte mit seinen Kreationen Feinschmecker aus ganz Deutschland an den Dümmer. Kein Wunder: Viermal verliehen ihm Kritiker des berühmten Guide Michelin einen Stern. Außerdem bekam er 17 von 20 Gault-Millau-Punkten. Damit gehört er zu den Besten Deutschlands. Im Herbst dieses Jahres schloss Eickhoff das Landhaus, um nach einem schweren Schicksalsschlag – dem Tod seiner Frau – mehr Zeit für seine zehn- und elfjährigen Kinder zu haben.

Einige von ihnen sind bei der Kochaktion dabei, schauen den Helfern neugierig über die Schulter – und sind überrascht, was der Profi-Koch auf den Tisch zaubert: Seine raffinierte Kokos-Curry-Suppe bildet den perfekten Auftakt für die weihnachtliche Schweinsroulade mit feinem Kartoffelpüree und Rosenkohlblättchen. Den Biscuit mit Schokoladen- und Bananencreme serviert Eickhoff als kleine Törtchen. „Zu Hause kann man ruhig eine Kuchenform nehmen“, rät er allen Hobby-Köchen, die sein Menü nachkochen wollen.

Genau das möchte Heino van Laaden, der regelmäßig zur „Platte“ kommt, unbedingt. „Hervorragend“, schwärmt er nach dem Essen. Seine Frau Erika nickt. „Das war mal ganz was Neues“, stellt Luise Wehrmann, ebenfalls treue „Platte“-Besucherin, fest. Für sie und alle anderen Gäste war das Menü ein Genuss: „Das hat wirklich gut geschmeckt!“ Dem ist nichts mehr hinzuzufügen. Es war köstlich.