

Ein „Hohn“ am Herd

Henning
Krautmacher
im „EM“
Interview



Frontmann der „Höhner“, Hobby-Koch und Maler – Henning Krautmacher (52) tanzt auf vielen Hochzeiten. Der Spaß am Herd hat es ihm so sehr angetan, dass er sein Wissen bereits in drei Kochbüchern verewigte. Sein aktuellstes, „Kölsche Tapas“, schrieb er gemeinsam mit Gabriella Christ. Das etwas andere Kochbuch erschien Anfang Dezember und aus diesem Anlass traf sich das „EM“ mit dem Hohn in seinem Heimatort Pulheim-Stommeln ...

Kölsche Tapas... Saach ens, Henning - muss der Kölsche eigentlich alles für sich vereinnahmen? Es muss doch auch mal Dinge geben dürfen, die nicht „verkölscht“ werden – wie eben Tapas ...

Die Frage ist absolut berechtigt! Muss der Kölsche eigentlich alles vereinnahmen? Und die Antwort lautet: Wahrscheinlich ja (*lacht*)! Immer dann nämlich, wenn man eine solche Idee hat und sie letztendlich auch umsetzt, findet man Bestätigung - nicht nur von Kölnern übrigens! Wir haben wirklich von allen Seiten her Schulterklopper für das Buch gerntet, wobei es den

Leuten meist einfach um ein Lob für die kleinen Leckereien ging. Denn ob das, was in unserer Küche dabei herauskommen ist, nun „Kölsche Tapas“ heißt oder auch nicht, spielt nicht wirklich eine Rolle. Die kölschen Namen für die einzelnen Tapas waren uns viel wichtiger als der Oberbegriff und haben fast die Hälfte der Arbeit an dem Buch ausgemacht. Da mussten wir richtig kreativ werden – und das hat auch verdammt viel Spaß gemacht!

Damit hast Du jetzt Dein drittes Kochbuch herausgebracht, wobei wir nicht verschweigen wollen, dass Du „Kölsche Tapas“ gemeinsam mit Gabriella Christ geschrieben hast. Sind denn da noch weitere Bücher oder Projekte in Planung?

Nach dem Spiel ist vor dem Spiel wie Du weißt. Und als die „Tapas“ im Kasten waren, kam zwischen Gabriella und mir sofort die Frage „Wat machen wir als Nächstes?“ auf. Und wie aus der Pistole geschossen antworteten wir beide: „Kölsche Sushi“!

OK, dann streich ich meine nächste Frage einfach ...

(*Lacht*) Ich seh schon, mit dem Einfall waren wir wohl nicht alleine! Ist ja auch fast die logische Konsequenz, da gäbe es ja Tausende Ideen ...

Flußkrebse im Röggelchenteigmantel, Erbsenbrei statt Wasabi ...

Ja, genau! Es muss ja nur mit Fisch zu tun haben, wobei wir uns nicht darauf beschränken würden, ausschließlich rohen Fisch zu verarbeiten. Ich bin ja ein Fisch-Fanatiker und auch wenn es im Moment noch eine Schnapsidee ist, könnte ich mir vorstellen, dass da noch was draus wird.

Du kochst sicherlich auch viel zu Hause, oder?

Wann immer ich Zeit und Gelegenheit dazu habe! Und ich bin auch sehr froh, dass man mich kochen lässt (*lacht*). Der große Vorteil an meinem Job ist ja, dass ich oft in der Mittagszeit zu Hause bin, weil ich meistens erst am Nachmittag los muss. Das ist einfach schön, wenn der Sohn dann Mittags aus der Schule kommt und wir zusammen essen und erzählen können. Und wann immer ich am Wochenende, was bei mir ja berufsbedingt immer von Montags und Dienstags stattfindet, Zeit und Muße hab, gibt es Abends auch schon mal ein paar neue Kreationen, die ein bisschen mehr Zeit in Anspruch nehmen dürfen.

Was sind denn so Deine Standardgerichte für den Alltag?

Ich orientiere mich natürlich an den Geschmäckern meiner Lieben. Nudelgerichte werden zum Beispiel immer gern genommen. Und es gibt fast jeden Tag auch ein Süppchen dazu. Generell bewege ich mich sehr gerne in der italienischen oder, genereller gesagt, in der mediterranen Küche.

Wie bist Du eigentlich zum Hobby Kochen gekommen?

Durch eine richtige Initialzündung, die ich als Zehnjähriger hatte. Da kann ich mich auch noch sehr gut dran erinnern. Mam un Pap haben mich damals gefragt „Hör mal Jung, willst Du nicht mal Weihnachten für uns kochen?“ Bis dato hatte ich mich beim Kochen immer zu meiner Mutter in die Küche gesellt und durfte schon als Achtjähriger die Salatsoßen machen. Das kam daher, das Mama irgendwann mal ein süßes Salatdressing gemacht hatte. Das fand ich so lecker - ich wollte unbedingt selber wissen, wie das geht. Ab da hatte ich in unserer Familie den Salatsoßen-Job, was ich toll fand, da ich so immer ordentlich vom Dressing probieren konnte. So kamen die beiden dann also irgendwann auf die Idee, mich auch mal komplett alleine kochen zu lassen. Ich hatte mir ja auch schon so einiges abgeguckt. Ich wusste, wie man ein Kotelett

paniert, Kartoffel kochen konnte ich auch – also hab ich losgelegt. Meine Vorspeise war eine Rindfleischsuppe – zugegeben aus der Packung. Als Hauptgang gab es selbstpaniertes Kotelett, Erbsen und Möhrchen mit Béchamelsauce, Kartoffeln und natürlich Salat dabei. Als Nachttisch servierte ich Fürst-Pückler-Eis, das ich eigenhändig in die Portionen aufgeteilt habe (lacht). Alle haben aufgegessen und ich bekam Applaus – und ab da wollte ich eben immer weiterkochen.

Das klingt ja fast wie der Werdegang eines Profis ...

Eine Lehre als Koch hätte mir auch durchaus passieren können. Aber als ich genauer darüber nachdachte hatte ich Bedenken, vielleicht die Lust daran zu verlieren, wenn ich täglich am Herd stehen würde. Und den Spaß am Kochen wollte ich mir auf keinen Fall kaputt machen.

Kochbücher, Hobby-Koch, vor zwei Wochen auch noch Sieger beim „Perfekten Promi Dinner“ auf VOX ... Wäre da ein kleines Restaurant nicht ein Traum für später? Oder vielleicht eine lo-

kale Kochsendung, auf WDR, Center-TV oder so?

Ich müsste lügen wenn ich nicht zugeben würde, diesen Gedanken nicht schon öfters gehabt zu haben. Auch den Satz „Wenns mit der Musik mal nicht mehr so klappt, kannst Du ja ein Restaurant aufmachen!“ hab ich schon öfters gehört. Ich weiß nicht, ob es jemals dazu kommen wird, aber ich könnte mir vorstellen, es mal eine Zeit lang auszuprobieren. Ob das Lokal dann aber unbedingt in der Kölner Ecke zu finden wäre oder eher an einem Ort, wo immer die Sonne scheint, das weiß ich noch nicht genau.

Neben Deiner Musik und Deinen Aktivitäten am Herd malst Du ja auch. Stell Dir vor, Du müsstest auf eines der drei Dinge ab sofort verzichten – Was wäre das?

Also ohne Musik kann ich nicht leben, die würde ich nie aufgeben. Wohlwissend, dass ich sie eines Tages aufgeben werden muss, wenigstens was die öffentliche Präsenz angeht. Ich hoffe noch genug gute Freunde zu haben, die mir irgendwann mal sagen „Pass auf Junge, bevor es peinlich wird, lass es sein“. Es gibt ja genügend

Beispiele von Kolleginnen und Kollegen, die den Absprung nicht geschafft haben. Am zweitwenigsten würde ich das Kochen missen wollen. Nicht nur weil man jeden Tag essen muss, sondern weil es mir noch ein bisschen näher liegt als das Malen. Die Malerei ist glaube ich nur eine Phase in meinem Leben, die im Moment noch anhält. Ich habe noch jede Menge fertige Bilder in meinem Kopf und ein paar von denen muss ich auch noch umsetzen. Momentan hab ich auch das Problem, dass ich nicht mehr weiß wohin mit all den Bildern. Ich verkaufe die ja nicht, sondern verschenke sie höchstens.

Weihnachten steht vor der Tür – Habt Ihr Hühner dann voneinander ein wenig Pause?

Die Herbsttour ist ja jetzt seit Nikolaus zu Ende. Als Jahresabschluss haben wir dann noch unsere Weihnachts-Dinner-Shows im Maritim in Köln. Natürlich mit kölschen Tapas als Vorspeise. Danach haben wir Urlaub und brauchen dann auch dringend eine Auszeit voneinander, denn Anfang Januar kommt ja wieder die Session. Dann sehen sich die Hühner jeden lieben langen Tag und glücken zusammen. Da ist es

wichtig, drei Wochen vorher komplette Ruhe zu haben und nichts voneinander zu hören.

Wie sieht denn Weihnachten bei Krautmachers aus, kulinarisch wie festlich?

Ruhig, gediegen und eher klassisch. Die Füße werden hoch gelegt, der Kamin bollert, es gibt ein gutes Glas Wein und tatsächlich singen wir auch alle Klassiker. Heiligabend gibt's Kartoffelsalat und Frikadellen, weil die beiden Folgetage natürlich so aussehen, dass meine Liebste und ich Familienbesuche machen. Und wie das abläuft kennt man ja: Mittags ein üppiges Mahl, Nachmittags Kaffee mit Christstollen und Abends wird schon wieder aufgefahren. Ich darf und will ja auch niemanden brüskieren und dankend ablehnen – also wird geschlemmt! Und meine obligatorische Extra-Runde beim Joggen fällt dann auch meistens weg.

*Interview: Alexander Kuffner
Fotos: Kuffner (links),
Lüttgau-Verlag (unten)*

Orangen-Frappé

Als Idee für ein lecker-fruchtiges Weihnachts-Dessert möchte Henning den „EM“-Lesern das Rezept für sein Orangen-Frappé zur Verfügung stellen. Das Frappee ist schnell gemacht, durch die Kombination aus Orange, Zimt und Vanille durchaus auch weihnachtlich angehaucht und - nicht zu vergessen - extrem lecker! Es bildete im übrigen auch den dritten Gang eines Menus, mit dem der Musiker Anfang Dezember beim „Perfekten Promi-Dinner“ auf VOX als Sieger glänzen konnte.

Zutaten für vier Personen:

- ½ Liter Orangensaft
- 500 ml Bourbon-Vanilleeis
- 200 ml süße Sahne
- Honig
- (Menge nach Geschmack)
- Zimt
- (Menge nach Geschmack)
- Südfrüchte nach Wahl

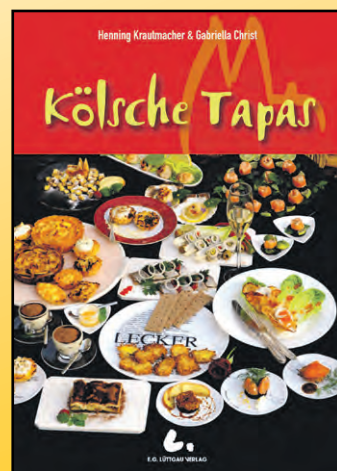


Zubereitung:

Das Vanilleeis, den Orangensaft und den Honig in einem Mixer bei sehr hoher Drehzahl in dreißig Sekunden schaumig mixen. Dann die Sahne hinzugießen und noch einmal für wenige Sekunden mixen. Die sahnige Flüssigkeit auf vier hohe Longdrink-Gläser verteilen und mit etwas Zimt bestreuen. Mit einem Obstspieß aus den Südfrüchten nach Wahl und mit Strohhalm servieren.

Kölsche Tapas

Tapas – Das sind bekannterweise kleine Appetithäppchen, die aus dem Mittelmeerraum stammen und gerne vor, zu oder nach geistreichen Getränken gereicht werden. Auch in Deutschland erfreuen sie sich großer Beliebtheit, wobei man sie hierzulande am häufigsten beim Spanier genießt. Das sich die vielfältigen Mini-Leckereien auch perfekt mit kölschen und rheinischen Spezialitäten herstellen lassen, haben Henning Krautmacher und Gabriella Christ mehr aus Zufall im vergangenen Sommer entdeckt. Schnell waren jede Menge Ideen und Rezepte für viele kölsche Tapas-Varianten zusammengetragen und wurden von den beiden in Buchform gefasst. So sind über 40 verschiedene „Fingerfood“-Leckereien entstanden, die garantiert auf jeder rheinischen Party gut ankommen und darüber hinaus meist gar nicht kompliziert herzustellen sind. Nicht fehlen dürfen dabei Ur-Kölsche Gerichte wie Mini-Versionen von „Himmel un Ääd“ oder vom „Halve Hahn“. Das Gros der Tapas-Ideen besteht jedoch aus völlig neuen Ideen, die zudem auch noch sehr geheimnisvolle Bezeichnungen tragen, wie etwa „Oaß Praliner“ (kleine Pralinen aus Ochenschwanz), „Köbes Muschele“, „LSD“ (Leberkäs-Senf-Dömche) oder „E unanständig Fisternölche“ (Pralinenmousse auf Himbeer-Sorbet).



„Kölsche Tapas“ gibt es seit Anfang Dezember in zwei Varianten im Handel – Das einzelne Buch für 14,80 EUR oder gemeinsam im Paket mit der Dom-Ausstechform für 19,90 EUR. ISBN: 978-3-929721-11-9, 200 Seiten, Hardcover mit Leseband.