

Der Geschmackskünstler

DOMPLATZ 1 Hans C. Marcher, Food-Entertainer und Koch aus Leidenschaft, über die Freude am Zubereiten frischer Gerichte und am gemeinsamen Essen

Es gibt wohl wenige Menschen, welche so vielfältig sind wie Hans C. Marcher. Nach einer Ausbildung im Hotelfach schulte er auf Werbekaufmann um. Zwischen 1985 und 1988 galt er mit seiner eigenen Werbefirma als Deutschlands jüngster Unternehmer. Doch erst später entdeckte er beim Kochen seine wahre Leidenschaft. Seitdem ist der 45-Jährige stetig an Töpfen und Pfannen aktiv. „Es ist wichtig, dass die Leute Freude am Kochen haben. Denn erst dann wird es wirklich lecker“, erklärt der gebürtige Bayer, welcher heute in seiner Wahlheimat Erfurt lebt. Von dort aus unterhält er Küchen in ganz Thüringen. Bei seinen „Food-Entertainment-Shows“ will er auch dem absoluten Kochmuffel in die Nähe des selbstgekochten, guten Essens bringen. Dafür kocht Marcher auch einmal vor dem Erfurter Dom oder in der Gera.



Es ging nicht nur ums Essen beim TA-Lesergespräch mit Hans C. Marcher (im Foto). Der Kochchampion, Deutscher Meister im Grillen, sprach auch über das Geschäft und sein Projekt „Freunde kochen für Freunde“. Foto: Sascha Fromm

LESER



Luisa Jacobsen ist Praktikantin in der Erfurter Lokalredaktion der Thüringer Allgemeinen. Am Kochen ist die Studentin der Sonderpädagogik schon immer interessiert, obwohl bei der Vegetarierin nur fleischlose Kost auf den Tisch kommt.



Silke Schulze ist begeisterte Köchin und gibt ihr Wissen auch gern an andere weiter. Die Nordhäuserin bietet in der Volkshochschule sogar Kurse an, in denen sie jungen Eltern das Zubereiten schmackhafter und zugleich gesunder Nahrung beibringen möchte.



Claus Schmidt ist erfahrener Gastronom. Heute kocht der Rentner nur noch für Freunde und seine Frau, verwöhnt deren Gaumen aber umso lieber. Hans Marcher kennt er bereits von dessen Kochevents und wurde durch ihn von der Idee des Food-Entertainments begeistert.



Ingrid Schmidt führte gemeinsam mit Mann Claus seit der Wende eine Gastwirtschaft. Heute steht die Rentnerin selber nicht mehr hinterm Herd, sondern überlässt ihrem Gatten das Feld. Vor allem von seinem Entenbraten ist Ingrid Schmidt immer wieder begeistert.

Claus Schmidt: Wieso sind Sie eigentlich Koch geworden? Ich denke nicht, weil Sie schnell reich werden wollten. Ich sehe, dass Sie die Branche kennen. Also wenn man kocht, dann wird man nicht schnell reich. Aber alles, was man aus Überzeugung und mit einer gewissen Liebe macht, das wird auch gut. Und ich hatte einfach Spaß am Kochen. Ursprünglich komme ich aus einer einfachen Arbeiterfamilie. Ich habe zwei Brüder, welche etwas Vernünftiges gelernt haben. Als mein Vater starb, da war ich 17 und da hatte meine Mutter nur noch uns. Wir mussten also sehen, wie wir vorankommen. Also gründete ich, mit einem Freund, mit 15 mein erstes eigenes Unternehmen. In meiner Heimat, am Tegernsee, baute ich dieses dann auch sehr erfolgreich auf, bis mich mein Weg nach der Wende nach Gotha führte, wo ich für Bier arbeiten konnte. Und das ist für einen Bayern natürlich das Größte. Kurz darauf erbot sich ebenda die Möglichkeit, dort auch ein Restaurant zu eröffnen. Damals war ich 24 Jahre alt und habe aufgrund meiner Unerfahrenheit ganz viel Geld daran verloren.

Ingrid Schmidt: Dennoch haben Sie ja dann an den Herd zurückgefunden. Zunächst bin ich nach diesem kleinen Fiasko wieder zurück in die Werbebranche gewechselt und habe damit zehn Jahre lang auch gutes Geld verdient. 2004 hatte ich dann aber keine Lust mehr darauf und wollte noch etwas anderes machen, bevor ich 40 werde. Und so beschloss ich, dass ich mich nur noch um mein Hobby, das Kochen, kümmern wollte. Und so kam die Idee, mit dem Kochen etwas Besonderes zu machen – Foodentertainment eben.

Silke Schulze: Und das war ihre eigene Idee mit der Unterhaltung oder sind Sie da auch nur draufgestoßen? Das Unternehmen selber hat sich erst 2007 gegründet. Seit 2003 aber haben wir ja immer schon einen kulinarischen Höhepunkt pro Jahr veranstaltet. Am Anfang des Ganzen stand dabei das Hobbyprojekt „Freunde kochen für Freunde“, bei dem wir einfach die Esskultur der neuen Bundesländer popularisieren wollten. Unter dem Arbeitstitel „Der Osten kocht auf“ brachten wir das gemeinsame Zubereiten in die Alte Oper in Leipzig, in die Babelsberger Filmstudios und in die Peterskirche in Erfurt. Daraus entstand dann dieses „Freunde kochen für Freunde“.

Luisa Jacobsen: Diese Aktion hat Sie dann ja in der Tat an sehr ungewöhnliche Orte zum Kochen verschlagen, oder? Ja, das stimmt. Wir waren beispielsweise im Augustinerkloster. Auf der Krämerbrücke initiierten wir eine lange Tafel und auf dem Domplateau speisten wir auch gemeinsam. Eine Besonderheit unter diesen Highlights aber war das Kochen in der Gera, als wir in den Fluss einfach einen Steg hineinbauten und damit einen weiteren Ort in Erfurt mit gutem Essen ausfüllten.

Ingrid Schmidt: Und daraus erwuchs dann dieses Unternehmen? So ist es. Heute sind wir ein kommerzielles Unternehmen, an dem ganz viele Partner und Unterstützer beteiligt sind. Vor allem auf freie Mitarbeiter setzen wir dabei, die wir dann von Projekt zu Projekt immer anheuern. Wichtig ist uns dabei vor allem, dass wir mit regionalen Partnern kooperieren.

Claus Schmidt: Das sind dann also vor allem Kochkurse, die Sie da geben? Im Grunde genommen schon, allerdings höre ich das Wort Kochkurse nicht so gern. Wir machen eher Küchenpartys. Das nimmt die Steife aus einer solchen Veranstaltung. Wenn jemand nämlich zu uns kommt und sagt, dass er kochen will, dann können wir ihm ganz genau vorschreiben, wie er es zu tun hat. Doch ich bin da nicht der Mensch für, der alles immer so ganz genau nach Vorgabe abrichtet. Und viele unserer Kunden sind genau so. Also nehmen wir einfach gute Zutaten, viel Spaß, Unterhaltung und nehmen auf diese Weise die Leute an die Hand. Und genau das machen wir mit bis zu 1000 Menschen gleichzeitig, die dann alle zusammen viel Spaß am Kochen haben können.

Luisa Jacobsen: Und wie stehen Sie dann zu den herkömmlichen Kochshows? Das ist eine schwierige Sache. Zunächst kommt dort die Vorshow, dann wird gekocht und während alle schon den köstlichen Duft in die Nase bekommen, reicht das zubereitete Essen gerade einmal für die knurrenden Mägen in der ersten Reihe aus. Das ist eben bei einer solchen Küchenparty, auch mit 1000 Gästen, noch etwas anders.

Silke Schulze: Ich selber gebe an der Volkshochschule Kochkurse, wobei ich es dort unter dem Begriff Kurs laufen habe, da es nun einmal an einer VHS so ist. Dabei fällt mir auf, dass es in einer mittelgroßen Stadt immer schwieriger ist, Leute für sowas zu begeistern. Können Sie mir einen Tipp geben, wie ich mit diesem Kurs auch Menschen anspreche, die bis-

her nicht ganz so „pfannenaffin“ sind? Denn im Moment sind es vor allem Senioren und Mütter, die meine Veranstaltungen besuchen. Also grundsätzlich finde ich es erst einmal sehr spannend, was Sie da machen. Obwohl Sie erstmal bedenken müssen, dass Mütter und Großmütter in gewisser Weise Profis in Sachen Zubereitung sind. Die kochen jeden Tag für ihre Lieben. Und da ist zu bedenken, dass diese auch alle ihre eigenen Methoden haben, um zum Ziel zu kommen. Um aber auch neue Teilnehmer anzusprechen, ist meine Idee eine ganz simple. Laden Sie doch ganz einfach fünf Freunde zu einem ganz lockeren Kochen ein. Und zeigen Sie den Menschen, dass diese Spaß dabei haben können. Wenn jeder von diesen Freunden sich einen weiteren Bekannten noch mitbringt, dann haben Sie schon zehn Menschen gezeigt, wie das funktioniert.

Luisa Jacobsen: Ich glaube, es gibt ganz oft die Annahme, dass Kochen teuer ist und auch noch Zeit beansprucht. Ist es eigentlich in Ihrer Wahrnehmung auch so, dass junge Menschen weniger kochen? Ob junge Menschen kochen oder nicht, das liegt einfach an der Erziehung zu Hause und wie sie es dort mit auf den Weg bekommen haben. Für mich persönlich ist es, und das sollte ganz besonders auch für junge Menschen gelten, eine wichtige Sache, dass man miteinander kocht und dann auch isst. Denn für viele ist dieses gemeinsame Essen eine der wenigen Möglichkeiten, um einmal ins Gespräch über den Tag zu kommen.

Ingrid Schmidt: Und wie kann ich es dann schaffen, dass schon die Jüngsten gern kochen? Das ist ganz einfach, wenn ich die Kinder einfach an die Hand nehme und dann auch bei Ihnen das Prinzip der Erwachsenen anwende: sie sollen einfach Spaß beim Kochen haben. Und wenn die Kleinen dann erstmal beschäftigt sind und dabei auch noch etwas Schmackhaftes herunkommt, so sitzen sie nicht vor dem Fernseher und der erste Schritt in die richtige Richtung ist getan. Wenn ich das dann auch noch öfter tue und somit meine Kinder präge, dann habe ich auch die Chance, dass meine Kinder das behalten und auch in der Selbstständigkeit kochen. Das ist dann natürlich eine ganz andere Kultur als jene, bei der man den Kleinen Geld in die Hand drückt und diese sich dann selber um ihre Verpflegung kümmern müssen. Es ist eben das Miteinander, was das Essen

und selbstverständlich auch das Kochen ausmacht.

Claus Schmidt: Was sagen Sie dazu, dass vor allem das finanzielle Argument beim Kochen eine Rolle spielt? In Deutschland sind die Lebensmittel eigentlich so günstig, wie in keinem anderen europäischen Land. Von daher stimmt das nicht ganz. Ich verstehe natürlich, dass es viele Menschen gibt, die nur begrenzte Mittel haben. Aber oftmals fehlt dort auch einfach das Verständnis. Wenn ich zum Bäcker gehe und dort ein Brötchen für drei Euro kaufe, dann habe ich im Prinzip schon Minus gemacht. Denn für das gleiche Geld bekomme ich auch ein frisches Brot, einen leckeren Käse und ein bisschen gute Butter. Und dann habe ich für die drei Euro gleich zehn belegte Brote bekommen.

Silke Schulze: Ist ein Koch eigentlich resistent gegen so etwas? Da kann ich ganz offen sein und das verneinen. Es wäre ja auch schlimm, wenn es so wäre, denn auch ich gehe hin und wieder mal Fast Food essen, gönne mir einmal einen Döner oder kaufe mir schnell ein belegtes Brötchen, wenn ich gerade unterwegs bin. Das ist ja auch vollkommen legitim. Aber es soll sich immer noch die Waage halten, sodass ich sage, dass mir das Selbermachen immer noch mehr Spaß macht. Und ich kann mit ruhigem Gewissen sagen: „Sobald ich nach Hause komme und ich die Zeit habe, dann koche ich auch für mich und meine Frau. Und wenn es nur Schinkennudeln oder Kartoffelbrei mit einem Stückchen Fleisch sind.“

Luisa Jacobsen: Was würden Sie den Leuten an den Herden für deren ganz eigenes Kocherlebnis auf den Weg geben? Dass niemand vor dem Kochen Angst zu haben braucht. Denn hier greift das, was ich schon zum Kochkurs sagte: die Leute wollen sich immer streng an Vorgaben halten. Und der Trend, bei welchem jeden Tag eine neue Kochfibel rauskommt, der bestärkt das Ganze. Etwas anderes ist es dann, wenn die Leute sich selber einmal mit dem, was sie da machen, auseinandersetzen und nicht immer stur nach Dogma handeln. Wenn eben der Kohlrabi oder die Möhre im Angebot ist, dann sollte auch damit gekocht werden – und nicht darauf vertraut werden, was im Kochbuch noch so alles gewünscht ist.

► Redaktion dieser Seite: Casjen Carl

DOMPLATZ 1



Regelmäßig treffen sich TA-Leser zum Interview mit Prominenten und Experten.

Gastgeber ist die Stadt- und Regionalbibliothek Erfurt mit ihrem Leiter Eberhard Kusber.



Im Gespräch: Ingrid und Claus Schmidt, Reporter P. Philipp Braun, Hans C. Marcher, der stellvertretende TA-Chefredakteur Thomas Bärsch, Silke Schulze und Luisa Jacobsen. Foto: Sascha Fromm