

Kochtreff im Familienzentrum

Einmal im Monat kochen Senioren in Eschollbrücken gemeinsam / Auch Anfänger sind willkommen

Von Claudia Stehle

PFUNGSTADT. Seit über 14 Jahren treffen sich am letzten Donnerstag eines Monats Senioren mit Lust auf das Kochen besonderer Rezepte im Kochtreff des Familienzentrums Eschollbrücken im Bürgerheim, um gemeinsam ihr Hobby zu pflegen.

MEIN REZEPT

Von Anfang an dabei ist Ursula Schmidt, die diese Treffs genießt, bei denen jedes Mal ein dreigängiges Menü auf Vorschlag eines der inzwischen sechs Mitglieder gemeinsam gekocht und danach am schön gedeckten Tisch gegessen wird. Anschließend wird dann in der Küche wieder „klar Schiff“ gemacht, bevor sich die Teilnehmer dieser vernünftigen und geselligen Runde auf ihren Heimweg begeben.

„Wir würden uns dabei sehr darüber freuen, wenn sich noch ein bis zwei neue Mitglieder dazu einfinden würden, denn wir haben uns zuletzt ein wenig verkleinert“, sagt Ursula Schmidt. Über die Jahre wurden die Treffen gut organisiert. So ist jeweils eines der Mitglieder für die



Der Senioren-Kochclub (von rechts: Peter Pamer, Uschi Schmidt, Volker Sinks, Peter Schmidt) kocht gemeinsam. Foto: Karl-Heinz Bärtl

Gestaltung des Essens und die Auswahl seiner Bestandteile zuständig und besorgt entsprechend auch den Einkauf der Zutaten. Jeder Teilnehmer zahlt dafür den Betrag von 7 Euro, und nach jedem Treffen wird jeweils mit dem Verantwortlichen abgerechnet. „Mit dem übrigbleibenden Geld können wir uns zum Jahresabschluss dann einen Abstecker in ein Lokal unserer Wahl, um gemeinsam zu speisen, ohne dass einer von uns

dafür arbeiten muss“, erläutert Schmidt.

Die Teilnehmer sind durchweg Hobby-Köche. „Aber wir hatten auch schon Mitglieder dabei, die anfangs mit den Küchengeheimnissen noch nicht so ganz vertraut waren, sich aber als talentiert erwiesen und Kochen als Hobby für sich entdeckt haben“, berichtet sie.

Bei den Treffen wird abwechslungsreich gekocht und gegessen und dabei auch

Schweinefilet im Speckmantel

Zutaten:
(für sechs Personen)

- 1 kg Schweinefilet
- 16 Scheiben Frühstücksspeck
- 10 Ei Teriyaki-Soße
- 10 Ei flüssiger Honig
- 8 Ei Olivenöl
- 2 Ei Butter

Zutaten für die Champignon-Sahne-Soße:

- 500 g braune Champignons
- 2 Bund Frühlingzwiebeln
- Olivenöl
- 400 ml Weißwein
- 400 ml Sahne
- frisch geriebene Muskatnuss
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Das Filet in Medaillons schneiden und diese mit Speck umwickeln, den man mit Küchengarn festbindet. Dann die Filets in Olivenöl bei leichter Hitze auf allen Seiten anbraten. Teriyaki-Soße, Butter und Honig in die Pfanne geben und schwenken, bis eine schöne Glasur entstanden ist. Für die Soße die Champignons schneiden und mit den geschnittenen Frühlingzwiebeln in Öl andünsten, mit Weißwein ablöschen und mit Sahne aufgießen, dann mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen und dazu Petersilienkartoffeln reichen. (steh)

Neues ausprobiert. „Wir hatten schon recht verrückte Sachen dabei, wie beispielsweise Lachs-Sandwiches im Glas, das war für viele ein noch ungewohnter Genuss“, erzählt Ursula Schmidt.

„Eigentlich habe ich bislang kein ausgesprochenes Lieblingsrezept gefunden, weil unsere Gerichte einfach köstlich schmecken und auch bei uns zuhause nachgekocht werden“, berichtet sie. Manchmal werde auch impro-

visiert, ohne dass dabei der Genuss zu kurz komme. „Die tollen Ideen aus unserer Runde sorgen ja fürs Gemeinschaftsgefühl“, stellt sie fest. Die Treffen beginnen jeweils um 10.30 Uhr und werden gegen 14.30 Uhr beendet, wenn die Küche wieder aufgeräumt ist. Der nächste Termin ist am 29. Juli, und Interessenten können sich mit Ursula Schmidt unter der Telefonnummer 06157-81 549 in Verbindung setzen.