

Interview mit einem begeisterten Koch



Achim Steffens, Leiter der Kochgruppen 3, 4 und 5 im Interview mit Leo M. Middelhoff, Mitglied im Planungsteam des Seniorennetzwerkes “Wir sind Haan”.



Leo M. Middelhoff: Lieber Achim, Du bist jetzt schon fast ein halbes Jahr als Hobby-Koch im Seniorennetzwerk “Wir sind Haan” tätig und führst als Gruppenleiter von Anfang an gleich 3 Kochgruppen. Wie ist es bisher gelaufen?

Achim Steffens: Nun, ich freue mich, dass dieses Angebot so gut angekommen

ist. Wir haben mittlerweile 24 angemeldete TeilnehmerInnen. Es hat sich gezeigt, dass ein großes Interesse besteht, gemeinsam zu kochen und natürlich anschließend die Gerichte in netter, kurzweiliger Runde zu genießen.

Leo: Ja, Du bekommst viel Zuspruch, bist sehr erfolgreich; hattest Du je beruflich etwas mit Kochen am Hut?

Achim: Nein, ich habe eine handwerkliche, eine kaufmännische und eine fachwirtschaftliche Ausbildung absolviert und war sehr viele Jahre in einem großen Konzern im Personal- und Sozialwesen tätig.

Leo: Und woher kommt dann die Begeisterung am Kochen?

Achim: Ich habe schon als Kind meiner Mutter beim Kochen über die Schulter geschaut. Meine Mutter hat ein hervorragendes Kartoffelpüree gekocht, das ich auch heute noch so koche wie sie es damals gemacht hat.

Leo: Okay, und wie ging es dann weiter?

Achim: Als 19-jähriger bin ich mit meiner ersten Freundin zusammengezogen. Da stellte sich die Frage: Wer kocht? Und da meine Freundin weder kochen konnte, noch kochen wollte, musste ich daran glauben. Ich versuchte mich zuerst an Fertiggerichten, denn es musste ja schnell gehen, denn die Freizeit wollten wir nicht mit Kochen verbringen. Ich kann mich noch genau daran erinnern, wie ich Spaghetti Mirácoli gekocht habe.

Leo: Aha, Mirácoli gibt es ja heute auch noch. Also war italienisches Essen schon damals dein Ding?

Achim: Oh ja, ich liebe italienische Gerichte. Überhaupt liebe ich die Gerichte, die im Mittelmeerraum zubereitet werden. So habe ich mich auch an Speisen aus dem Orient herangetraut, mal mit mehr, mal mit weniger Erfolg.

Leo: Was ist Dein Tipp, um mehr Menschen zum Kochen zu bewegen?

Achim: Ich finde, dass viele zu eingeschränkt kochen und nur die bekannten Gerichte zubereiten, wir müssen viel mutiger sein und uns heranwagen auch

andere Gerichte auszuprobieren. Wenn ich zum Beispiel in einem Restaurant ein leckeres Gericht gegessen habe, dann versuch ich das nachzukochen, oft auch zu variieren, bestimmte Zutaten wegzulassen oder andere hinzuzufügen. Vielleicht sogar mit ein wenig mehr Kreativität und schon hat man ein neues Gericht "komponiert".



Leo: Das hört sich nicht schlecht an. Was hältst Du von den bekannten Köchen, die im TV auftreten und ihre Gerichte präsentieren. Ist das auch ein Weg für Dich Neues zu erfahren?

Achim: Ja, warum nicht, von denen kann man einiges lernen, aber die legen die Latte natürlich auch sehr hoch. Um auf dieses Niveau zu kommen muss man sich schon sehr anstrengen, das ist aber nicht mein Ziel. Ich möchte einfach nur gut kochen, so dass es mir und meinen Gruppenmitgliedern gut schmeckt.

Leo: Okay, ab jetzt beginnt die kochfreie Sommerpause, wie geht es dann im Herbst weiter?

Achim: Na ja, ich habe noch einiges vor, so wurde ich zum Beispiel bereits von unseren Mitköchen und Mitköchinnen auf Bouillabaisse und Calamares angesprochen. Das mache ich natürlich gern, ich bin selbst gespannt und neugierig wie es im Herbst zu unserem 2. Koch-Halbjahr weitergeht.

Leo: Ich auch! Und ich denke alle anderen Hobbyköche und Hobbyköchinnen auch. Wir werden darüber informieren. Besten Dank für das Gespräch!

Haan, 15.05.2019