

Mit dem Kochlöffel und Blüten herbstliche Akzente setzen

Mancher holte tatsächlich seinen Balkonkasten aus dem Kofferraum und manövrierte ihn mit dem Einkaufswagen in das Gartencenter an der Industriestraße. Denn bei Röttger blühte es am Freitag und Samstag nicht nur herbstlich mit passender Dekoration. Dort gab es auch die fachliche Beratung für alle dazu, die pflanzentechnisch die herbstlich zurückgekehrte Sonne begrüßen wollte. Rabatt und Blumenerde inklusive.



Claudia Röttger kostet vom libanesischen Kürbis-Eintopf.



Anstehen an der
professionell
improvisierten Kürbis-
Küche.

Wer wild entschlossen war, später die Arbeitshandschuhe anzuziehen und energisch im Garten oder auf dem Balkon ans Werk zu gehen, der lief jedoch Gefahr, vom festgesteckten Weg abzuweichen. Denn unter dem Glasdach machte sich am Samstag verführerischer Geruch breit. Direkt neben den mit lachenden Gesichtern verzierten Zier-Kürbissen stieg der Duft von Suppe, Eintopf, frischem Brot und Pancakes in die Nase. Mancher Einkaufswagen geriet deshalb nachhaltig in Vergessenheit.



Ein Kürbis verwandelt sich
in eine Delikatesse.

An der stattlich improvisierten Küche des Hobby-Koch-Clubs kamen füllten sich stattdessen die Taschen mit Rezeptblättern. „Das ist ja sagenhaft köstlich!“, jubiliert ein Kunde und hält den drei Köchen gleich noch einmal seine Suppenterrine zum Nachfüllen hin. „Wie machen Sie das nur?“, fragt eine Frau direkt daneben und beobachtet fasziniert, wie alle Zutaten für die pikante Kürbissuppe im Thermo-Mix verschwinden und sich per Knopfdruck in eine duftende Delikatesse verwandeln.

Wenn Einkaufswagen in Vergessenheit geraten



Ein raffiniertes Chutney wird auf dem Brot verteilt.

Flinke Hände zerlegen einen Kürbis in Scheiben und Würfel. Öle und Gewürze werden hier hinzugefügt und ergänzen dort das Arrangement in Töpfen und auf Tellern. Es wird umgerührt, aufgeschichtet, geschüttelt, eingeschenkt. Immer dichter ist die Menschenmenge, immer größer das Sammelsurium an vergessenen Einkaufswagen, immer knapper wird der Stapel mit den Kopien der Rezepte. Wo vor ein paar Jahren die meisten nur die Nase rümpften angesichts stundenlanger Schnippelarbeits oder fader Geschmäcker, hat sich eine regelrechte Kürbis-Euphorie verbreitet.



Ab in die Pfanne: Der Teig für die Pancakes ist bereit.

„Es gibt inzwischen ja längst faszinierende Möglichkeiten für raffinierte Variationen“, erläutert der Chefkoch an den Herdplatten. Wenn sich jemand auskennt, dann der Hobby-Koch-Club. Seit 1968 gibt es die Vereinigung von Hobby-Köchen, die inzwischen nach Lünen weitergewandert ist und dort in einer Schulküche mit sechs Köchen regelmäßig neue Köstlichkeiten entdeckt. Hier verwandeln sich ehemalige Polizisten, Pharma-Referenten, Heizungsfachleute und Verwaltungsexperten in raffinierte Zauberer am Herd.

Neue Akzente für die heimische Küche



Auch mit dem Thermo-Mix lässt sich Spannendes zubereiten.

Kürbisblechkuchen, libanesische Kürbiseintopf, süße Kürbis-Pancakes oder feurige Kürbissuppe bereiteten die sie am Samstag unter den Augen der faszinierten Kunden zu. „Wir spüren, dass die Leute großes Interesse daran haben, die Zutaten für ihre Speisen selbst herzustellen“, berichtet Claudia Röttger. Und auch die Köche haben beobachtet, dass Traditionelles wie der Kürbis in neuer Gestalt zurückkehrt in die heimischen Küchen. Deshalb war bereits die Frühjahrsaktion mit Kräutern in den Verkaufsräumen bei Röttger ein voller Erfolg.



Gelungene Herbstaktion bei Röttger.

Wertvolle Tipps für die herbstliche Pflanzenernährung und Rasenpflege, frisch bepflanzte Balkonkästen, herbstlich blühende Arrangements und Ziergebilde hatten alle im Gepäck, die den Gartencenter an diesem Wochenende verließen. Am Samstag kam noch ein Stapel Rezepte, der eine oder andere Speisekürbis und ein gut gefüllter Magen dazu. Und manche Entschlossenheit, beim nächsten Treffen des Kochclubs jeden 2. Freitag im Monat um 17 Uhr in der Heinrich-Bußmann-Schule in Lünen selbst einmal sein Glück zu versuchen. Denn der Koch-Club sucht Nachwuchs!