

Artgerechte Haltung

Eine Meldung und ihre Geschichte Warum eine Berlinerin mit 71 Jahren eine Ausbildung zur Köchin machte

Es fängt nicht gut an mit ihrer Abschlussprüfung zur Köchin, und es wird später nicht besser. Marina Krüger, 71 Jahre alt, geboren 1946 in Berlin-Mitte, mag die Aufgabe nicht, die ihr gestellt wurde. Sie soll eine Fischterrine zubereiten, anschließend eine Barbarie-Ente in Orangen-Portwein-Soße. Wogegen nicht grundsätzlich etwas einzuwenden wäre, aber der vorgegebene Warenkorb, den die Prüfer von der Berliner Industrie- und Handelskammer (IHK) ihr dafür zur Verfügung gestellt haben, den findet sie äußerst fragwürdig. Die Brombeeren aus Mexiko. Die Ente aus Frankreich. Der Zander aus Bayern. Bevor gekocht wird, gibt es für jeden Prüfling eine Art Menügespräch mit der Prüfkommision, und Marina Krüger ist unzufrieden: „Wer soll denn damit was anfangen? Wenn ich ein Restaurant hätte, würde es das dort nicht geben.“

Nachhaltig, regional und vor allem saisonal – so muss man kochen, findet Marina Krüger. Dafür interessiert sie sich, für die Herkunft der Zutaten, für die artgerechte Haltung der Tiere, deren Fleisch auf dem Tisch landet. Unter anderem, weil ihr solche Dinge am Herzen liegen, hatte sie vor zweieinhalb Jahren noch einmal eine neue Berufsausbildung begonnen. Das mag damit zusammenhängen, dass sie selbst, als Bürgerin, die 44 Jahre ihres Lebens in der DDR zugebracht hat, lange Zeit auch persönlich auf eine artgerechte Haltung verzichten musste.

Die Prüfer nehmen Krügers Bedenken zur Kenntnis, kommentieren sie aber nicht, Krüger solle doch der IHK später einen Brief schreiben, meint einer. Nach dem Menügespräch verschwindet Marina Krüger in der Prüfungsküche, wo sie die nächsten vier Stunden mit der Aufgabe und ihrem Gewissen kämpft.

Jetzt, einen Tag später, steht sie wieder in einer Küche, diesmal in der Uckermark, wo sie ein altes Haus besitzt. Draußen graubraune brandenburgische Landschaft, drinnen Marina Krüger, grüner Wollpulli, roter Schal, kurze, braune Haare, dazu ein immerwährendes Lächeln. In einem Topf kochen Biokartoffeln aus lokaler Produktion, in der Pfanne zwischen Majoran-Bratwürste vom Bauern nebenan. Marina Krüger wendet sie so zart, dass man genau weiß: Diese Frau wird niemals einer Wurst etwas zuleide tun. Dem Gast erklärt sie geduldig, dass jetzt die Zeit für Wirsingkohl sei und wie man diesen schneidet: mit den drei mittleren Fingern fixieren, Daumen einklap-

pen, das Messer, Millimeter vom Mittelfinger entfernt, im Wiegeschnitt schwingen.

Als Ende Dezember die Berliner Lokalzeitung „BZ“ schrieb, sie sei „Berlins ältester Lehrling“, war sie keineswegs beleidigt, eher geschmeichelt. Doch die mediale Aufmerksamkeit ist ihr bald zu viel geworden: „Ich versteh die ganze Aufregung nicht.“ Was soll schon außergewöhnlich sein, fragt sich Marina Krüger, wenn jemand mit 70 Jahren noch eine neue Ausbildung macht? Ist das nicht viel eher unvermeidlich in einer Gesellschaft des langen Lebens, ist das nicht die neue Normalität? Senioren besuchen Computerkurse, arbeiten freiwillig weit über das Rentenalter hinaus, beginnen noch mal ein Studium. Oder lernen eben Köchin mit 71.

Auch der praktische Teil ihrer Prüfung, so erzählt Krüger in ihrer Küche in der Uckermark, verlief nicht wie gewünscht. Sie bekam die französische Ente nicht gar, die Orangen-Portwein-Soße war eine Katastrophe. Sie habe geschwitzt und geflücht und hätte am liebsten hingeschmissen. Aber dann wäre ja alles umsonst gewesen, was für Krüger im September 2015 begonnen hatte. Damals besuchte sie erstmals nach 50 Jahren wieder eine Schule, eine Kochgewerbeschule in Berlin. Die 25 jungen Mitschüler hätten sie zuerst überhaupt nicht wahrgenommen, sagt Krüger. Erst als alle kurz über ihr bisheriges Leben erzählen sollten, hörte man ihr zu.

Drei Berufe hat Marina Krüger schon gehabt, Köchin ist der vierte. Zunächst studierte sie Landwirtschaft. Doch als sie als junge Frau ein Praktikum auf einer Hühnerfarm absolvierte und die federlosen, toten Nutztiere im Dutzend von den Legestellen kratzen musste, entschied sie sich dagegen. „Damals habe ich eine Art ökologisches Bewusstsein entwickelt“, sagt Krüger, eine Vorliebe für das Naturbelassene, Unverfälschte – allerdings war „bio“ in der DDR höchstens am FKK-Strand zu haben. Nach dem Studium arbeitete sie als Lektorin eines wissenschaftlichen Verlags und kümmerte sich um ihre Tochter. Dann, nach der Wende, war sie für die Öffentlich-

keitsarbeit des Landesamts für Umwelt in Brandenburg tätig, insbesondere für den Naturpark Barnim. Mit 65 Jahren ging sie in Rente. Ihre Kollegen schenkten ihr zum Abschied eine Kochmütze und einen Kochlöffel. Köchin wollte sie eigentlich schon immer werden, sagt Krüger. Nach elf Stunden und drei Gerichten besteht Marina Krüger die Prüfung dann doch. Es war knapp, die Theorie habe sie gerettet, teilen ihr die Prüfer mit.

In der Uckermark liegen die Bratwürste mittlerweile auf dem Teller, daneben dampft der Wirsing, aus den gestampften Kartoffeln hat Krüger Kartoffelplätzchen gemacht. Schmeckt alles großartig, und zwischen zwei Happen erzählt sie von ihrem nächsten Plan. Im Mai will Marina Krüger nach Italien gehen, die Sprache lernen und in einer italienischen Küche arbeiten.

Michael Graupner



Krüger

Marina Krüger aus Mitte ist Berlins ältester Lehrling

Von der Website BZ-Berlin.de