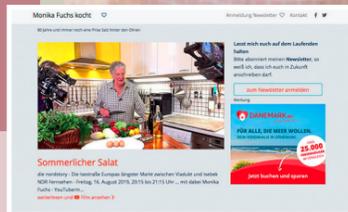




KÜCHENPARTY MIT...
**6. TEIL:
MONIKA
FUCHS**

*„Ich habe gar keine Zeit,
meine Falten zu zählen“*



Kochen wie Monika

„Mein Sohn riet mir, Kochfilmchen auf **YouTube** zu stellen. Anfangs dachte ich: Wer will das sehen? Aber es bringt Spaß und scheint doch einige zu interessieren, wie ich Hummus oder Gulasch koche.“ Monika-Fuchs-kocht.de



Deko-Tipp

EISBRECHER

„Meine geliebten **Wasserkaraffen** sorgen immer wieder für Erheiterung, weil sie beim Eingießen so glucksende Geräusche machen.“
Fischkaraffe „Glückgluck“, 1 Liter, 49 €, glueckgluck.de

*Sie ist 81 und kocht für ihr Leben gern. Jeden Freitag macht Monika Fuchs aus ihrem **WOHNZIMMER EIN RESTAURANT.** Mit Erfolg: Die Hamburgerin ist über Monate ausgebucht, und alle schwärmen von Monika. Ihr Geheimnis und ganz persönliche Tipps*

TEXT JANINA JETTEN

Seit vier Jahren bekochst du Fremde bei dir zu Hause mit einem Fünf-Gänge-Menü. Wie bist du darauf gekommen?

Mit 76 Jahren endete mein Job als Caterin bei einer Fernsehendung. Aber mir war klar, dass ich nicht aufhören wollte, für andere zu kochen. Erst wollte ich in einem Hospiz arbeiten, aber dann wurde mein Mann schwer krank, und ich konnte ihn zu Hause nicht alleine lassen. Da dachte ich: Dann mache ich eben ein Dinner in meinem Wohnzimmer.

Rente war für dich keine Option?

Nein, ich liebe es, Gäste zu haben und am Herd zu stehen. Und es hat den Vorteil, dass ich gar keine Zeit habe, meine Falten zu zählen. Es hält mich jung, mit 81 immer noch etwas Sinnvolles zu tun. Die 60 Euro, die jeder Gast zahlt, nehme ich, um meine Kosten zu decken – den Rest spende ich.

24 Leute jeden Freitag, das ist ganz schön viel. Wie hältst du den Stress aus?

Ich bin zum Glück nicht ganz allein: Beim Servieren helfen mir eine liebe Freundin und meine Enkelkinder. Und die Gäste müssen, da bin ich resolut, um 23 Uhr gehen. Danach erhole ich mich drei Tage – bevor es wieder anfängt zu kribbeln und ich mich in die Vorbereitung stürze.

Was macht dich als gute Gastgeberin aus?

Ich freue mich ganz authentisch über jeden einzelnen Gast – das merken die Menschen und fühlen sich sofort wohl.

Und was, wenn jemand nicht passt?

Meine Begrüßungszeremonie hat noch jeden locker gemacht. Ich umarme jeden Gast ganz unhandeltich, gucke ihm in die Augen und sage: „Wie schön, dass DU da bist.“ Schon sind alle Sperrigkeiten abgelegt. Es gab keinen Abend, der nicht schön war.

Am Ende ist das eine Umarmerei, und es fließen manchmal sogar Abschiedstränen.

Gibt es Regeln bei deinen Essen?

Handys aus. Dann sind alle im Hier und Jetzt. Und keine Gespräche über Krankheiten und Ex-Partner.

Was gibt es bei dir zu essen an so einem Abend?

Unterschiedlich, ich liebe es, gemischt zu kochen: Ob Tafelspitz, türkische Köfte, Salat mit Gambas, eine Pho-Suppe – gutes Essen kommt von überall her.

Du kochst selbst für so viele Menschen nicht nach Rezept?

Nein, ich bin ein Freigeist beim Kochen...

Wie hast du es denn gelernt?

Du wirst lachen, ich war lange Jahre Journalistin. Aber als mein Mann im Ausland arbeitete, brachten meine vier Kinder im Teenageralter ständig ihre Freunde mit nach Hause. Da dachte ich: So, wie bekommst du die Meute satt? Also habe ich losgekocht. Und dabei meine wahre Leidenschaft entdeckt.

Weihnachten steht vor der Tür. Wie feierst du?

Mit meinen Kindern und Enkelkindern. Und dem einzig wahren Weihnachtsmann – der so in etwa die Schuhe meines Sohnes Sebastian trägt...

Was kommt bei euch auf den Tisch?

Wenn es nach mir ginge, Karpfen blau. So wie in meiner Kindheit. Aber den Kindern ist das zu fettig. Deswegen gibt es eine ganze gefüllte Pute.

Ui, klingt aufwendig.

Nein, ist es aber nicht. Es gibt nur zwei Tricks: immer gut begießen, den Vogel. Und die Füllung separat in einer Auflaufform zubereiten. Ist auch appetitlicher als die reingestopfte Füllung. Als Nachtisch gibt es immer, komme, was da wolle, einen Obstsalat nach Art meines Vaters...

„Meine Familie ist harmonie-süchtig – deswegen gibt es kaum Weihnachts-stress“

Und was für Kekse backst du?

Keine! Ich kann einfach nicht gut backen. Liegt wohl daran, dass ich nicht so gern Süßes oder Kuchen esse.

Bei einer so großen Familie gibt es sicher auch mal Knatsch, oder?

Ehrlich gesagt, kaum. Wir sind alle ziemlich harmoniesüchtig. Deswegen haben wir alle Stressfaktoren

entfernt – vor allem den Geschenke-Terror. Wir machen ein Julklapp: Jeder zieht einen aus der Familie, verrät aber nicht, wer es ist. An Weihnachten müssen wir raten, von wem sein Geschenk stammen könnte. Das macht immer gute Laune.

Du kochst so viel – wirst du denn auch mal bekocht?

Leider ist mein Mann vor zwei Jahren gestorben ... wobei er mir das Feld ohnehin überlassen hatte, obwohl er gelernter Koch war. Aber zum Glück haben zwei der Kinder ebenso ein Händchen fürs Kochen. Neulich hat mein Sohn Martin für mich gekocht – das genieße ich dann schon sehr. ♦



LieblingsREZEPT

OBSTSALAT À LA FAMILIE FUCHS

„Man nehme Obst vom Markt – alles, was saisonal vorhanden ist und gemocht wird, und begießt es mit Läuterzucker. Läuterzucker ist flüssiger Zucker und einfach herzustellen: 400 ml Wasser mit 500 g Zucker 5 Min. aufkochen. Dann durch ein Sieb in Abfüllgläser gießen. Der Clou meines Vaters war, den Obstsalat am Ende mit reichlich geraspelter Milkschokolade zu bestreuen. Das machen wir bis heute so.“



Schneidig
„Es mag hübschere geben, aber für mich macht **die dänische Firma Fiskars** die besten Messer überhaupt.“ Großes Kochmesser von Fiskars, ca. 25 €



Kurz & gut

„Bei fünf Gängen braucht man zum Abschluss einen Schnaps. **Mein Geheimtipp** sind die feinen Schnäpse von Bernhard Fuchs – und das nicht (nur) wegen des Namens... Zibärte (Pflaume) und Quitte, pro Flasche ca. 20 €, Hausbrennerei Bernhard Fuchs, Tel. 0 76 31/1 31 23

FOTOS: SEBASTIAN FUCHS (3), HOUSE OF FOOD/BAUER FOOD EXPERTS KG (1), PR