

Lebensmut durch Gaumenfreude

Trauernde sollen beim gemeinsamen Kochen zurück in den Alltag finden



Das Leben wieder mit allen Sinnen genießen: Mit einem Kochseminar will Bestatter Fritz Roth (r.) die Trauernden trösten.. BILDER: NONNENBROICH

Bestatter Fritz Roth bietet einen unkonventionellen Weg aus der Trauer und bittet dazu in die Küche.

VON MARTIN GREIVE

Bergisch Gladbach - Marianne Schroeder steht in der Küche und schält Kartoffeln. Ihr Kartoffelmesser hat sie von zu Hause mitgebracht. „Mein Freund hat immer gesagt, ich bin die schnellste Kartoffelschälerin, die er je gesehen hat.“

Er sei Maler gewesen und habe immer für sie gekocht. „Das Essen haben wir immer zelebriert“, erinnert sie sich. Marianne Schroeders Freund ist seit zwei Monaten tot.

Die 57-Jährige ist eine von vielen, die nach Auswegen aus der Trauer suchen. Unkonventionell, aber einfach ist das, was Bestatter Fritz Roth anbietet. Der lädt hin und wieder zum

einem Seminar in seine Villa ein – zum Kochen. Alle, die sich dort einfinden, haben eines gemeinsam: Sie haben ihren Partner verloren. „Sinn des Seminars ist“, erklärt Fritz Roth, „dass die Menschen ihre Lebenslust wiederentdecken. Und zwar das Leben mit all seiner Sinnlichkeit.“ Und zur Sinnlichkeit gehöre Fassen, Schmecken, Riechen. Alle diese Sinne werden auch beim Kochen angesprochen. Der Bestatter hat beobachtet, dass viele nach dem Tod ihres Partners aufhörten, für sich selbst zu kochen. Sich selbst nichts mehr gönnten. „Viele fallen nach dem Trauerfall sogar in eine Fast-

Food-Mentalität“, sagt Roth. Am ersten Tag sprechen die Männer und Frauen über ihre persönliche Situation. Dann stellen sie den Speiseplan für den nächsten Tag auf: Als Vorspeise Pfifferlingssuppe, als Zwischengang zart gekochte rote Beete mit Matjes. Als Hauptgang dann südschwedischer Rotbarsch mit Kartoffelsalat und schließlich als Nachspeise Mascarpone-Creme mit Früchten.

Am nächsten Morgen geht es um acht Uhr auf den Markt. Wieder in der Villa Roth angekommen, muss eine Gruppe Gemüse schnibbeln, während Dirk Hannig zusammen mit Brigitte Hockwein den Tisch deckt. Hannig wirft eine weiße Tischdecke über den Tisch. „Humm. Längs oder quer? Nee, quer passt nicht.“ Danach wickelt der 59-Jährige eine Serviette. „Ich kann

nicht kochen und habe auch eigentlich nie kochen wollen“, meint er. Jetzt, da er allein sei, bliebe ihm nichts anderes übrig, als selbst Hand anzulegen. Und in diesem Seminar könne er gleichzeitig über seinen Verlust reden. Hier sei das normal. Die Trauer, sagt er, überkomme einen völlig überraschend. „Man steht in der Küche und greift nach einem Gegenstand, und genau der erinnert einen an irgendeine spezielle Situation.“

Brigitte Hockwein geht es da anders. Die 53-Jährige verteilt gerade auf der Tischdecke rosa Blütenblätter, passend zur Sitzgarnitur. „Ich esse nicht gern allein, ich muss mich

richtig dazu überwinden.“ Neben an in der Küche wird gescherzt und gelacht. Richard Lukas steht ein wenig hilflos in der Küche herum und schaut den Frauen zu, wie sie in der Küche wirbeln. „Was kann ich denn jetzt machen?“ Petersilien und Gurken schneiden. „Ich wollte das mal mit dem Kochen rauskriegen, und wie man Sachen zubereitet“, meint der 71-Jährige. Kartoffeln, Eier, Salat und Linsensuppe – so etwas kriegt er noch selber hin, sagt Lukas. Aber jeden Tag kochen sei ihm auch zu lästig. „Dafür habe ich aber auch schon einige Kilo abgenommen.“ Gerade beim Essen merke er, dass der Partner fehlt. „Das ist schon ein besonderer Moment.“ Während Lukas erzählt, macht er im Takt mit einem großen Messer „Tock, Tock, Tock“. Die Petersilie vor ihm wird immer kleiner.

„Na, alle Fingerkuppen noch dran, Schneidermeister?“, fragt Marianne Schroeder, und alle lachen. Sie leckt gerade einen Löffel ab. „Ich werde nicht dick vom Essen, sondern vom Probieren“, meint die 57-Jährige. Sie hat immer zusammen mit ihrem Freund gekocht. Sind zusammen in gute Lokale gegangen, um sich inspirieren zu lassen. Sie streut vorsichtig Kakaopulver auf ihre Mascarpone-Creme. Es seien eben nicht die großen, sondern die kleinen Dinge, die man vermisst, sagt sie. „Zum Beispiel fragt mich keiner mehr, ob die Milch sauer ist.“ Dann wirft Marianne einen Blick auf Richard Lukas, der inzwischen Gurken schneidet. „Richard, das machst du super.“

Auch Katharina Melchior hantiert gerade mit einem Messer herum, sie schneidet Bananen. Ihre Kinder haben ihr das Seminar zum Geburtstag geschenkt. „Ich koche nur noch einmal pro Woche, und dann nehme ich zum Beispiel auch keine schönen Decken mehr wie früher“, sagt die 69-Jährige. Deswegen seien ihre Kinder auch wohl auf die Idee gekommen: „Sie wollen ihre Mama wieder an so etwas heranzuführen.“ Auf dem geschmückten Tisch brennen jetzt Kerzen, Blüten und

Efeu sind verstreut, das Essen ist angerichtet. Die Stimmung ist zunächst ausgelassen und festlich. Jeder muss etwas vortragen, um die anderen zu unterhalten. Hannig liest aus einer Einladung zu einer Hauseinweihung vor. Er hat sich gewünscht, dass ihm jeder seiner Gäste als Geschenk ein

Kochrezept mitbringt. „Und zwar so aufgeschrieben, dass ich es verstehe und danach kochen kann.“ Die Fenster nach draußen stehen weit offen, die Sonne scheint in den Raum hinein, man hört Vogelgezwitscher. Doch dann fließen auch Tränen. Beim Essen kommen Erinnerungen hoch: an Feste, an Eigenarten, an gemeinsames Kochen. So erzählt Marianne Schroeder, dass das Essen gemeinsames Ritual gewesen sei, mit dem man den Tag ausklingen ließ. „Wir haben stundenlang gekocht. Zu Weihnachten gab es sieben Gänge. Jetzt frage ich mich: Wie wird das dieses Jahr werden?“

Viele fallen nach dem Trauerfall in eine Fast-Food-Mentalität

FRITZ ROTH