

## Die Lust am zelebrierten Genuss

REICHENBACH: Gerald Fütterer wirbt mit seiner neuen Kochschule Escapade um Freunde der schnellen und trotzdem raffinierten Küche

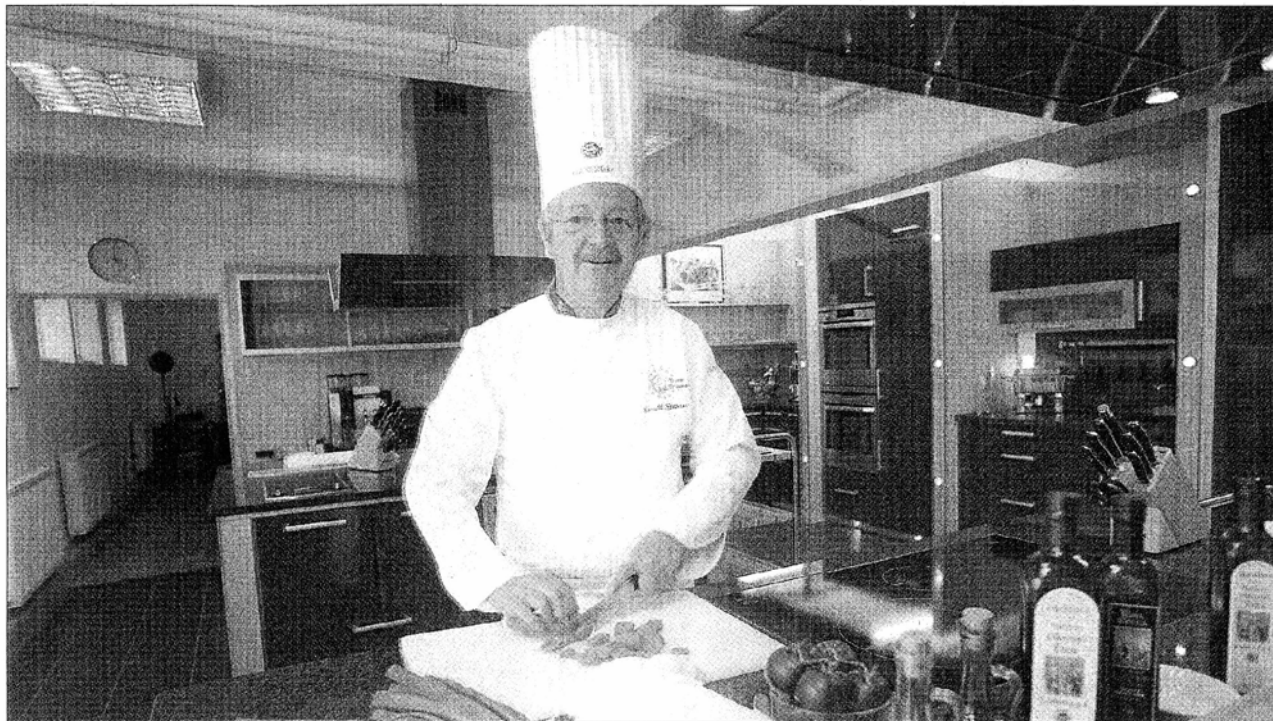
VON HANS-JOACHIM HIRRLINGER

Ehen hat Gerald Fütterer noch keine gestiftet, aber er weiß: „Liebe geht durch den Magen.“ Dass sich über gemeinsamen Kochen durchaus auch Paare und Freundschaften bilden können, hat er schon oft erlebt. Kochen verbindet. Single-Kurse sind erst 2008 geplant. Der Koch grinst: „Dann werden wir hier auch Ehen stiften.“ In Reichenbach kennt man ihn noch als Wirt des Fisherman's. Vor drei Jahren hat er die Gastronomie aufgegeben, aber die Idee einer hochwertigen Kochschule mitgenommen, die er nun nach der langen Krankheit seiner Frau Elke realisierte: Escapade.

Denn Fütterer spürt in sich eine Berufung, von der er nicht lassen mag und vielleicht auch nicht kann: Zum Kochen mit frischen Lebensmitteln, ohne Glutamat und künstliche Zusatzstoffe, zu rasch zubereiteten Gerichten, die trotzdem raffiniert und schmackhaft sind. „Wir Deutsche sind zu dick“, sagt Fütterer und macht gegen Fastfood mobil.

### Kochen mit Spaß

Koch-Shows boomen, seit Alfred Bielik als TV-Pionier in Töpfen und Pfannen rührte. Die Lust am Kochen und am zelebrierten Genuss erwacht, wenn Kerner, Lafer & Co mit einem „Jecker“ genießen, was sie vorher zusammengemischt haben. Seitdem liegen auch Kochschulen im Trend und vermitteln vom Freundeskreis übers Geburtstagsfest bis zum Betriebsausflug der etwas anderen Art ein ganz neues Gemeinschaftserlebnis. „Die haben so viel Spaß zusammen. Was glauben Sie, was wir hier für ein Hallo haben, wenn 8 bis 18 Leute hier im Kurs kochen“, erzählt Fütterer. „Wir kochen mit den Leuten ein Menü. Da kommt man ganz anders zusammen. Hier arbeitet man miteinander auf den Genuss hin.“ Seine Frau erzählt von einer Gruppe, die gar nicht mehr vom Herd



Vorne Genusskochen, hinten Genusssessen, das ist das Organisationsprinzip in der neuen Schauküche von Gerald Fütterer in Reichenbach.

Foto: Bulgrin

weg wollte. „Die machten daraus eine richtige Küchenparty.“ Wobei für den erfahrenen Koch Herd nicht gleich Herd ist: „Sie müssen heute einfach auf dem neuesten Stand der Geräte sein. Das ist der Anspruch an eine professionelle Kochschule.“ Über Tepanyaki- und Lava-Grills, Dampfgarer und Induktionsherden gerät der 60-Jährige selbst noch ins Schwärmen. Da leuchten seine Augen, da bricht sich Stolz über seine drei Küchenblöcke Bahn. Fütterer gesteht zu: „Bei Zacherl steht noch mehr drin.“ Aber bei ihm müsse die Technik ja auch für Laien noch handhabbar bleiben.

Billig war das nicht: Rund 50 000 Euro mussten Fütterers investieren, Sponsoren wie Technik- und Geschirrhändler engagierten sich in einer ähnlichen Größenordnung. Billig sind auch die Kochkurse in Reichenbach nicht. Er verlangt zwischen 20 Euro für den Kinderkochkurs bis zu 85 Euro für „Wild vom Feinsten“ oder „Delikate Schätze aus dem Meer“. Doch die Kochkurse in den früheren Duschräumen der Firma Otto boomen. „Wir haben schon Buchungen bis Weihnachten“, sagt Elke Fütterer. Wobei die Kochschule nur eines von zwei Standbeinen ist: Werktag

wird bei Escapade Kochkultur an Kind bis Greis vermittelt, an den Wochenenden steht Catering für private und geschäftliche Anlässe auf dem Programm. Das klingt nach viel Arbeit, doch im Gegensatz zum Restaurant sind die Einsätze bei Escapade planbar. Nach Fisherman's hätte er auch in Rente gehen können, gesteht der 60-Jährige, „ich bin ja auch nicht mehr der Jüngste, aber ich muss aktiv bleiben.“ Wobei „aktiv“ weit über die neue Firma im H2O-Areal hinaus geht: Er gibt als Eurotoques-Koch Geschmackskurse für Kindergärten und Schulen, macht Gastro-Schu-

lungen für Kollegen und möchte demnächst einen Club der Mini-Köche in Reichenbach ins Leben rufen. Nach der langen Krankheit seiner Frau hat Fütterer zudem im Frühjahr den Verein „Mit Stern und Herz – Köche engagieren sich für krebskranke Kinder“ initiiert. Im Netzwerk sind bisher 50 Kollegen. Mit Schaukochen wie jüngst in Nersingen mit Monika Merkle, die als erste die Deckelschnecke „Schwäbische Auster“ züchtete, will er Spenden gewinnen.

■ [www.mit-stern-und-herz.de](http://www.mit-stern-und-herz.de)  
 ■ [www.kochschule-escapade.de](http://www.kochschule-escapade.de)