

## ÜBER MICH

Meine Leidenschaft zum Kochen begleitet mich seit frühester Jugend. Ich liebe es einfach, mit hochwertigen, nachhaltig produzierten Lebensmitteln zu arbeiten – und tolle kulinarische Kreationen auszutüfteln. So kam es, dass ich Koch wurde:

In den späten 70igern in Meschede-Freienohl geboren, wuchs ich in einem Haus mit Obst- und Gemüsegarten, Hund, Hühnern und Kaninchen auf. Es wurde gepflanzt, geerntet, gekocht, gebacken und eingemacht. „Kochen“ gehörte in jüngsten Jahren zu meinen Lieblingsspielen. So zog ich an so manchem Nachmittag mit Waffeleisen und Teigschüssel von Haus zu Haus, um Nachbarn und Verwandte mit frischen Waffelhörnchen und Schlagsahne zu beglücken. Schnell kam ich zur Erkenntnis, dass Füttern Freude macht. So buk und kochte ich als kleines Mädchen gerne mit der Mama und wollte herausfinden, wie die Dinge zusammenhängen.

In einem Herbst verschwand mein zahmes Hühnes Lotte samt der Schar ihrer Artgenossen. Als sodann häufiger Hühnchengerichte auf dem Mittagstisch erschienen, keimte in mir ein Gedanke: Tiere essen will ich nicht. Und so hörte ich damit auf – für lange Zeit.

Mein Speiseplan beschränkte sich weitestgehend auf Bratkartoffeln mit Spiegelei und Gemüse mit Sahnesauce. Das wurde ich schnell leid und so begann ich vegetarisch zu kochen. Viele Dinge brachte ich mir selbst bei, holte mir Ratschläge bei meiner Mutter und bekam erste Bücher über die fleischlose Küche. Mit der Zeit entstanden erste schmackhafte vegetarische Aufläufe und Eintöpfe. Sogar selbst gemachte Gnocchi und Pasta, gewalzt mit der zu Weihnachten gewünschten Nudelmaschine, nahmen Gestalt an. Später sollte ich erfahren, dass ich mir, ohne es zu wissen, Techniken der klassischen handwerklichen Küche angeeignet hatte und sie ganz selbstverständlich nutzte.



Beim „Kartoffellord“ in Dortmund (eine Pilgerstätte für Vegetarier in den frühen 90iger Jahren) hatte ich eine geschmackliche Offenbarung, und dann ein Ziel: Falafel selber machen! Die orientalische Art des Würzens beeindruckte mich und ich entdeckte Produkte wie Kichererbsen und Sojaeiweiß (Tofu kannte ich, fand ich aber langweilig). So suchte ich nach Zutaten und Rezepten. Nach einigem Versuchen brachte ich endlich die köstlichen knusprigen Bällchen auf den Tisch. Und die Frage „Wann machst Du das nochmal?“ ermutigte mich zu weiteren kulinarischen Experimenten.

Inzwischen das Abitur in der Tasche, die höhere Handelsschule absolviert, zog ich, nicht ganz sicher, was ich tun wollte, zum Englischstudium nach Aachen. Schon immer hatte ich große Freude an der eigenen und fremden Sprachkultur und betrieb das Studium mit Erfolg. Den größten Spaß in der Studentenzeit hatte ich jedoch beim Kochen für die Kommilitonen. Die vielfältigen Angebote internationaler Lebensmittelgeschäfte und Restaurants in Aachen, und die Nähe zu Holland, wo die Küchen aus aller Welt finden sind, ließen mich meinem geschmacklichen Horizont erweitern.

Weiter geht 's auf Seite 2 ->



Seite 2

Während dieser Zeit bot sich mir erstmals die Gelegenheit in eine Profiküche zu schauen und ich reiste in den schönen Harz für ein Praktikum in einem angesehenen Hotel. Das machte mir so viel Spaß, dass ich bei jeder Gelegenheit dorthin fuhr, um bei großen Veranstaltungen zu helfen. Fasziniert und mit einigem Respekt beobachtete ich Logistik, Tempo und Präzision der Küchenmannschaft, wie sie Buffets und Bankette für hunderte von Gästen schuf, während ich dutzende Kilos von Tomaten und Mozzarella in Scheiben schnitt. Eines Tages fand ich mich mit einem Messer in der Hand hinter einem Buffettisch, vor mir 10 pochierte Lachse, im Hintergrund 300 hungrige Gäste. Jetzt tranchieren und vorlegen! Mit zitternden Knien tat ich, was ich mir darunter vorstellte und liebte das erschöpft-zufriedene Gefühl am Abend, nach erfolgreich verlaufener Gala. Seite 2

Langsam begann ich zu ahnen, wohin mein Weg mich führen sollte. Noch immer überzeugter Vegetarier und wissend, dass zum Kochsein das Verarbeiten und Abschmecken von Fleisch unbedingt dazu gehört, konnte ich mich aber nicht entschließen, eine Ausbildung zu beginnen und studierte erst einmal weiter. 2001, in den Semesterferien zu Hause im Sauerland, besuchte ich eine Veranstaltung am Sorpensee, was mein Schicksal besiegeln sollte. Beeindruckt sah ich einigen Köchen zu, wie sie, völlig ungerührt vom Stromausfall an ihrem Grillstand, geübt und gut gelaunt köstlich aussehende Fischportionen an die Festbesucher verteilten. Warum ich so gucke, fragte mich mein künftiger Lehrmeister. Am Tag darauf, mein Praktikum erst wenige Stunden alt, erfuhr ich, dass ich unbedingt Koch werden müsse und unterzeichnete meinen Ausbildungsvertrag. So war der Wechsel vom Hörsaal in die Restaurantküche vollzogen. Schnell erkannte man, dass ich – abgesehen vom Fleisch – schon ein bisschen was konnte und mir blieben die endlosen Schichten des Kartoffelschälens, Zwiebelwürfelns und Salatwaschens erspart, die so manchen Kochlehrling von seinem Berufswunsch haben abkehren lassen. Nach einem Jahr briet ich mein erstes Fleisch und kostete es.

Zwei Jahre später hielt ich den Gesellenbrief und die Auszeichnung zur besten Nachwuchsköchin in den Händen. Im Herbst 2003 meldete ich mein Restaurant Gesellenhaus zum Gewerbe an.

Und nun sind wir hier und ich freue mich, für Sie zu kochen zu dürfen.

Ihre Stefanie Peetz ■

