

Aus der Münster
Ausgabe MZ Münster zME
Donnerstag, 19. April 2012
Seite 24
© 2009 Verlag Lensing-Wolff GmbH & Co. KG

King of Küchenjazz

Der Pianist Tobias Sudhoff hat ein Kochbuch geschrieben, von dem sogar ein Sternekoch begeistert ist

MÜNSTER. Die Welt ist gut versorgt mit Kochbüchern. Tobias Sudhoff war trotzdem so dreist, noch ein weiteres zu schreiben. Auf Minuten- und Gramm-Angaben verzichtet er. Und wenn etwas auf Anhieb nicht gelingt, schreibt er das auch. Eigentlich geht es ihm auch gar nicht ums Kochen selbst.

Von seinem Ledersessel im Wohnzimmer aus schaut Tobias Sudhoff auf eine Wand voller Bücher. Ein Glastür führt zum Gewächshaus, wo seine Orchideen stehen.

Das Zweifamilienhaus, in dem er lebt, liegt etwas abgelegen im Norden von Münster, ein Stück schon hinter der Stadtgrenze. Man verfährt sich leicht. Wenn ein Auto vorbeifährt, schauen die Nachbarn hinterher.

Da ist die Bahnlinie, aber sonst viel Ruhe. In diesem Haus wohnt ein ungeduldiger Mensch. Das sagt Sudhoff über sich selbst.

An diesem Abend wird er kochen. Er kocht fast jeden Tag, fast immer öfter als einmal. Es wird Blumenkohl geben, nach seinem eigenen Re-



zept mit Tatar. Aber nur den Tatar wird er sich eine Alternative überlegen müssen. Der Freund, den er am Abend erwartet, ist Vegetarier.

Das Rezept steht auf Seite 134 in seinem Kochbuch, das im November erschienen ist und für das der Sternekoch Tim Raue das Vorwort geschrieben hat. Raue wollte erst gar nicht. Jedes Jahr erscheinen hunderte Kochbücher, sagte er, als Sudhoff und sein Co-Autor Falko Jüssen Raue in seinem Berliner Restaurant besuchten. Doch dann hörte er sich an, was sie zu sagen hatten. Und als sie begannen, ihm zu erklären, was sie vorhaben, stellte er plötzlich selbst Fragen und war schließlich begeistert.

Die Gemeinsamkeit

Tobias Sudhoff ist kein Koch. Er hat den Beruf nicht gelernt, er verdient auch kein Geld damit. Aber er sagt, er koche mit Leidenschaft. Und darin besteht für ihn die Gemeinsamkeit der Dinge, die alle zusammen so etwas wie seine Arbeit ausmachen. Im GOP-Varieté am Bahnhof steht er als Hauspianist unter Vertrag. Er würde sich trotzdem nicht Musiker nennen, denn er ist auch Conférencier, Moderator, Kabarettist.

Leidenschaft macht mehr aus als nur Spaß an der Sache. Zu ihr gehört die Liebe zum Detail und dazu der Wille, so lange zu üben, bis der eigene Anspruch erfüllt ist. Also eigentlich: Geduld.



„Die Welt da draußen zwingt dich, gegen dein Naturell zu arbeiten“: Tobias Sudhoff sagt, er sei ein ungeduldiger Mensch. Eigentlich keine gute Voraussetzung für jemanden, der Orchideen züchtet und gern kocht.

Foto pd

Als Tobias Sudhoff seine ersten Orchideen züchtete, öffnete er die Blüten manchmal selbst, weil er nicht abwarten wollte. Hinterher war er enttäuscht. So kann es auch beim Kochen gehen. „Die Welt da draußen zwingt dich, gegen dein Naturell zu arbeiten“, sagt er. Das Gegengewicht ist der Anspruch, den er an das Ergebnis hat.

Kochen kann eine existenzielle Tätigkeit sein, aber auch eine künstlerische. „Ich esse nicht, um satt zu werden“, sagt Sudhoff. Den Unterschied kann man schmecken und in Sudhoffs Fall sogar lesen, zum Beispiel im Inhaltsverzeichnis seines „unverschämte geilen Kochbuchs“. Pochiertes Eigelb mit Spinatvelouté. St. Félicien-Spinat-Ravioli mit Minzbutter. Gestremeltes Rinderfilet mit Lakritsabayon. Rundum-sorglos-Fisch nach Mafia-Art. Es geht nicht um das Stück Fleisch auf dem Teller, sondern um die Idee.

„Ich kenne Hobbymusiker,

die spielen viel geileres Zeug als die Profis“, sagt Sudhoff. Man kann das auch auf die Küche übertragen.

Zwischen Kunst und Kunstfertigkeit tut sich eine Schlucht auf. Wer dreimal in der Woche kocht, wird nie die Perfektion eines Küchenchefs erreichen, kann aber trotzdem der bessere Koch sein. Dass Sudhoff sich eher als Rezept-Komponist denn als Meisterkoch versteht, tut dem Kochbuch sehr gut.

Da gelingt der Rehbraten auch schon mal nicht auf Anhieb. Natürlich bleibt das die Ausnahme, aber dass die Vanille-Scholle beim zweiten Kochen anders schmecken kann als beim ersten Mal, ist durchaus gewollt. Auf minutengenaue Garzeiten und grammgenaue Angaben verzichtet Sudhoff.

So gesehen ist das Buch eher Jazzalbum als Sinfonie. Von einigen Regeln weicht Tobias Sudhoff allerdings nie ab. „Jedes bewusste Wesen hat ein Anrecht auf Schmerz-

freiheit und artgerechte Lebensumstände mit möglichst viel Freiheit“, schreibt er im Sonderkapitel über Fleisch. Von diesen Sonderkapiteln hat er 14 eingearbeitet. Über Wein, Trüffel, den eigenen Garten, Getränke oder Messer. In dem über Fisch geht es um Fangquoten, Überfischung oder die Frage, ob die Tiere am Haken Schmerzen spüren.

Kleine Ethikfibel

Tobias Sudhoffs Kochbuch taugt auch als kleine Fibel zur Ernährungsethik. Es ist keine bloße Rezepte-Sammlung, sondern auch ein Bekenntnis zu Bio-Produkten. Und das nicht nur, weil der Superbiomarkt das Projekt finanziert hat. Die Werbung hat Sudhoff auf ein erträgliches Maß reduziert. Die grundsätzliche Botschaft ist: „Auch beim Biokauf gibt es mittlerweile gigantische Qualitätsunterschiede, und so heißt es: Augen auf beim Biokauf.“

Von Genussfeindlichkeit ist dieses Kochbuch weit ent-

fernt. Das macht Sudhoff in seinem Extrakapitel über Kalorien ziemlich deutlich. Es beginnt mit dem Satz: „Wer mehr isst, nimmt mehr Energie auf. Und wer danach nicht fatter werden will, muss sich halt mehr bewegen.“ So einfach ist das. Tobias Sudhoff beherrzt das selbst. Fünf- bis sechsmal in der Woche geht er Laufen. Manchmal sieben Kilometer, manchmal 15. Das ist viel. Ein Läufer ist Sudhoff trotzdem nicht. Aber das Laufen hilft bei den anderen Dingen. Zum Beispiel beim Kochen. Unterwegs hat er Ideen. Und wenn er zurück ist, geht er manchmal direkt in die Küche. Ralf.Heimann@mdhl.de



„Das unverschämte geile Kochbuch“, Kettler-Verlag, 29,90 Euro, erhältlich auch in einigen Superbiomärkten (ISBN 978-3862061242)