

02.06.2017, 17:59 Uhr

Promis kochen St. Pöltner ein



Hannelore Kurz (Marktleitung SOMA), Ernstl Hödl (EA SOMA), Peter Kaufmann (Special Guest), Ernst Bachler (Special Guest), Ulrike Königshofer-Ludwig (Special Guest), Claus Ludwig (Special Guest)
(Foto: SAM NÖ)

ST. PÖLTEN. Schon eine Stunde vor dem Essen duftete es im Kaffeehausbereich im Sozialmarkt in der Eybnerstraße verführerisch nach dem Braten im Rohr.

Schwingende Kochlöffel

Emsig waren Ernst Bachler und Claus Ludwig, beide altgediente ehrenamtliche Köche des SOMA Amstetten, sowie Peter Kaufmann bereits ab 8.00 Uhr damit beschäftigt, die Zutaten für das gutbürgerliche Menü (Rindsuppe mit Frittaten, Schweinsbraten mit Erdäpfelknödel und Kraut sowie Marillen-Topfencreme) vorzubereiten. Nationalratsabgeordnete Ulrike Königsberger-Ludwig war in unterstützender Funktion und als Service-Personal mit von der Partie.

Kochendes Dreigestirn

Wie es dazu kam, dass die Amstettner im SOMA St. Pölten ihre Kochkünste zeigen, erklärt Regionalmanagerin Anneliese Dörr schmunzelnd: „Ernst und Claus kochen immer wieder im Amstettner Sozialmarkt und wollten auch mal unseren neuen Markt in der Landeshauptstadt besichtigen. Dabei kam mir die Idee, dass sich das doch gleich damit verbinden lassen würde, dass sie unsere KundInnen hier mit einem deftigen Bratln verwöhnen.“

Peter Kaufmann, der im „echten Leben“ Krankenpfleger und – wie Ernst Bachler und Claus Ludwig – begnadeter Hobbykoch ist, wird von den beiden anderen liebevoll als „Suppen-King“ bezeichnet, da

seine Spezialität – wie unschwer zu erraten – Suppen sind. Dass er für die flüssige Vorspeise heute zuständig ist, versteht sich somit von selbst.

Gewinn für alle

Das kochende Dreigestirn ist sich darin einig: „Es ist für uns eine Win-Win-Situation: Wir unterstützen eine gute Sache und sind mit voller Freude dabei! Und es ist eine schöne Möglichkeit, ein bisschen was davon zurückzugeben, was man selbst Gutes im Leben erfahren hat.“ Herausfordernd ist für die Herren die Anzahl der zu Bekochenden.

„Daheim koche ich des Öfteren auch für 10 Personen, aber Erdäpfelknödel für 60 Gäste, das ist dann schon noch mal was anderes“, gibt Claus Ludwig offen zu. „Es macht mir einfach Spaß und die SOMA-Idee empfinde ich schlichtweg als unterstützenswerte Sache“, erklärt Ulrike Königsberger-Ludwig ihr Engagement, während sie die gut gefüllten Teller zu den ersten Gästen bringt. „Und es fühlt sich richtig an, etwas zurückzugeben, wenn man sich bis zu einem gewissen Grad zu den privilegierten Menschen zählen darf.“ Eines ist gewiss: Die St. Pöltner Kunden würden sich freuen, wenn die drei Hobbyköche auch in Zukunft immer wieder mal im SOMA den Kochlöffel schwingen würden.

„Kann man sich die für zu Hause ausborgen?“, war das positive Feedback eines begeisterten Gast es.