

STUDENTENFUTTER MIT SÜSS-SCHARFER NOTE

Die Ottersberger Hochschulköchin Ikki Bülow kocht Grünkohl
mit karamelierten Zwiebeln, Chili und Mango-Chutney

Ottersberg. Man nehme Grünkohl aus der Tiefkühltruhe, erhitze den Inhalt und fertig ist das leckere Gericht? Nein, nicht mit Ikki Bülow. Die 57-Jährige leitet seit 1991 die Mensa in der Ottersberger Hochschule für Künste im Sozialen (HKS) und hat sich mit ihrer speziellen Art der Grünkohlzubereitung längst in die Herzen der Studierenden gekocht. In Ottersberg ist das selbst kreierte Grünkohlrezept der Köchin, die mit ihrer Kochmannschaft bis zu 100 Essen täglich in der Mensa des Ottersberger Campus an die Studenten und Bediensteten ausgibt, buchstäblich in aller Munde.

Daher hat Ikki Bülow während der Grünkohlzeit auch immer besonders große Lust auf die Arbeit in der Hochschulküche. Etwa zehn Mal pro Wintersaison steht der Grünkohl auf dem Speiseplan der Ottersberger Studierenden, die abwechselnd in Vierergruppen in die Küchenarbeit eingebunden werden. Was ihren Grünkohl so besonders macht, liegt für Ikki Bülow auf der Hand. „Es ist vegetarischer Grünkohl und schmeckt süß-scharf. Das ist der Witz“, erklärt die Küchenchefin.

Für die Saison benötigt Ikki Bülow 15 Säcke Grünkohl, den sie sich vom Demeter-Biobauer Volker Bielenberg aus Narthauen kommen lässt. „Die Zusammenarbeit funktioniert hervorragend“, lobt Ikki Bülow ihre Geschäftspartner, zu denen noch weitere Bio-Großhändler und die Gärtnerei des Quellhorner Parzival-Hofes zählen. Vor der Zubereitung muss Bülow den Kohl waschen, rupfen und in der Maschine häckseln. Danach werden die Blätter blanchiert. In Margarine brät der Kochprofi zudem 20 Zwiebeln an und karamellisiert diese dann mit Zucker. Nun gilt es, den Grünkohl mit Chili und Apfelstücken anzubraten. Bereichert wird das Menü mit Mango-Chutney (zwei Kilogramm reichen für 100 Portionen) und einem Spritzer Sahne (insgesamt vier Liter). Dann noch mit Salz, Pfeffer und Gemüsebrühe abschmecken – fertig ist die Delikatessensuppe, die der HKS-Geschäftsführer Ralf Rummel-Suhrcke seit dem ersten Genuss



als „legendär“ bezeichnet. „Der Grünkohl wird frisch hergestellt und ist nach diesem Rezept besonders bissfest und lecker“, weiß Ikki Bülow zu berichten.

Seit fast 25 Jahren erfreut die Mensaköchin die Gaumen der Ottersberger Studierenden. Zwar ist die Grünkohlzeit jedes Jahr eine willkommene Abwechslung für Ikki Bülow, doch längst hat sie sich an feste Strukturen in ihrem Arbeitsalltag gewöhnt. Um Punkt 13.30 Uhr, so will es der Zeitplan, stehen die Menüs auf den Tischen. In Ottersberg gibt es zu dem außergewöhnlichen Grünkohlgenuss derweil eine weitere Besonderheit: Ikki Bülow ist die einzige Köchin in der Mensa. Deshalb, so schreibt es das Konzept der 1967 gegründeten Bildungsstätte vor, packen alle Studenten abwechselnd beim Kochen und im Küchendienst mit an. Speziell ist zudem das, was auf den Tisch kommt. In Ottersberg gibt es vegetarisches Essen aus zumeist biologischem und regionalem Anbau.

Ihren offiziellen Dienst in der Mensa beginnt Ikki Bülow rund drei Stunden vor der Essensausgabe. Die 57-Jährige ist dann sogleich in ihrem Element, denn zunächst gilt es, die neuen Gesichter des Kochteams kennenzulernen und die Neulinge einzuweisen. Über eine schlechte Stimmung wegen den von der Hochschulleitung aufgedrückten Küchendiensten musste Ikki Bülow bei

den Schützlingen bisher noch nie fürchten. „Ich finde die Arbeit und die Atmosphäre sehr angenehm“, sagt etwa Anna aus Leipzig, während sie einen Blumenkohl und die Tomaten mit dem Messer bearbeitet.

Auch sie fiebert dem vegetarischen Ikki-Grünkohl bereits entgegen. Doch noch ist etwas Geduld gefragt. Heute stehen überbackener Blumenkohl mit Pasta, Salat und im Nachgang Erdbeercreme auf dem Speiseplan. Auch Lisa läuft schon das Wasser im Mund zusammen. Bei ihrem ersten Auftritt in der Mensa zeigt sich die Studentin aus Nörten-Hardenberg positiv überrascht. „Es gefällt mir sehr gut. Dass Studenten in der Küche mitarbeiten müssen, ist zwar ungewöhnlich, aber – wie ich finde – eine gute Sache“, so die 21-Jährige. Für Ikki Bülow lautet die Devise, passend zur Saison zu kochen. „Ich koche saisonal und regional“, erklärt die Küchenchefin, die einmal in der Woche eine Großbestellung bei ihren Lieferanten aufgibt.

Auf der Hitliste ganz oben stehen Pizzen, die Eintöpfe, die es jeden Freitag gibt – und natürlich Ikkis legendärer Grünkohl. Bewusst habe man sich in der HKS für eine vegane Linie entschieden, sagt Ralf Rummel-Suhrcke. Zwar sei es ein erheblicher Aufwand, vegetarisch und vegan zu kochen, doch es zahle sich auch aus, ergänzt Bülow. Der Erfolg mit ihrem speziellen Grünkohlrezept beweise dies. Drei Euro zahlen die Studenten in der kürzlich modernisierten Ottersberger Mensa für ein Menü.

Zu ihren Kunden hat Ikki Bülow ein herzliches Verhältnis. „Es ist sicher nicht einfach, die Küchenarbeit zu organisieren. Aber ich bin froh, dass die Studenten die Mensa so wertschätzen.“ Wenn sie gegen 14.30 Uhr die Hochschule verlässt, ist für Ikki Bülow der Arbeitstag indes noch nicht gelaufen. In Fischerhude, wo Haus, Hund und Familie auf sie warten, geht es dann an die Planungen für den nächsten Küchentag. ■

TEXT: LARS KÖPPLER
FOTO: FOCKE STRANGMANN