

SHFV-Artikelwettbewerb 2009

für schleswig-holsteinische Sportjournalisten

Platz 3:

Lothar Hermann Kullack

„Nun mach' mal die Suppe dicker!“

Henning Molt kickt in der Nationalmannschaft der Köche

Pronstorf - Beim Auswechseln kommt es schon einmal vor, dass diese Fußball-Nationalspieler sich nicht taktische Anweisungen zurufen, sondern die aktuellen Preise für Mastgänse. Das klingt abenteuerlich, aber hier spielen schließlich nicht Jogis Jungs - es kickt die "Deutsche Fußballmannschaft der Spitzenköche und Restaurateure e.V. " Und die ist sogar amtierender Europameister.

In dieses edle Auswahlteam wurde nun auch Hennig Molt (32) berufen, Juniorchef und Chefkoch der "Strengliner Mühle". Es gehe bei solchen Nominierungen nicht um die Kunstfertigkeit im Umgang mit dem Ball, entscheidend seien herausragende Leistungen im Beruf, erklärt Molt. Das Fußballspielen in Vereinen hätten die meisten Kicker dieser etwas anderen Nationalmannschaft nämlich mit dem Antritt ihrer Lehre als Koch oder Restaurantfachmann ohnehin aufgeben müssen: Zu viel Wochenendarbeit, zu wenig Zeit für regelmäßiges Training.

Auch Henning Molt hat mal "richtigen" Vereinsfußball betrieben, und zwar beim TuS Garbek. "Doch das ist so lange her, das ist schon gar nicht mehr wahr", sagt er. Wenn er heute im neuen Team zum Fußballspielen kommt, hat er prominente Nebenleute. Das können solche Star- und Fernsehköche sein wie Rolf Zacherl und Johann Lafer, Mario Kotaska und Ralf Jakumeit, Stefan Rottner vom gleichnamigen urfränkischen Gasthaus in Nürnberg oder auch Gregor Wittmann, Mannschaftskoch des FC Bayern München.

Nicht immer ist es die Fernsehprominenz, die bei den Spitzenköchen mitkickt - ein Lafer oder ein Zacherl hat auch nicht mehr Zeit zum Kicken als der Chefkoch der Strengliner Mühle. Doch Molt geht es nicht darum, "Name dropping" zu betreiben, sondern Spaß auf dem Rasen zu haben und zugleich Geld für den guten Zweck einzuspielen. Wenn die Köche und Restaurantbetreiber heute beim Benefizturnier der nordfriesischen Wirtschaft in Breklum bei Husum antreten, sind Molt solche Teamkollegen wie Roy Petermann (Inhaber des Wullenwever in Lübeck) und Gunther Ehinger (BelVeder Scharbeutz) ebenso lieb wie die sattsam bekannten Fernsehgesichter: "Auch wenn das nette Kollegen sein können."



Auf Molt wurde das vom Deutschen Fußballbund anerkannte Spitzenköche-Team nicht allein wegen der renommierten "Strengliner Mühle" aufmerksam, sondern auch, weil er auf der Grünen Woche in Berlin bereits vor der Kamera mit dem alten und neuen Ministerpräsidenten Peter Harry Carstensen Krabben pulte.

Außerdem ist der Strengliner Mühlen-Chef selbst Mitinitiator einer regionalen Elf kickender Köche, nämlich der "Gastrokicker", die vor allem im Raum Lübeck-Segeberg auftreten. Das Umfeld wird immer größer: "Wir sind nun schon 40 bis 50 Spieler und haben in sieben Monaten um die 15 000 Euro für krebskranke Kinder oder das Kinderhospiz eingespielt", erzählt Molt erfreut.

"Nun mach' mal die Suppe dicker!" heißt es unter Koch-Kickern schon mal, wenn man meint, dass da jemand seinem Gegenspieler gern etwas enger auf den Füßen stehen darf. Das Ganze ist schließlich in diesem Fall kein Ringelpietz - hier spielen leibhaftige, gern auch beleibte, in jedem Fall aber ausgewachsene Köche. Wer glaubt, bei den Köchen müsse anstelle des Pausentees edler Chablis Grand Cru gereicht werden, oder nach dem Spiel gäbe es ein mehrgängiges Menü wie es der FC Bayern sonst bei Meisterfeiern aufischt, der wird enttäuscht: "Beim Essen sind wir pflegeleicht", versichert Henning Molt. Sicher gucke man genau hin, was der Kollege da offeriere, aber es dürfe auch mal etwas Einfaches sein: "Wir sind auch nicht kritischer als andere Fußballer."