

Per Du mit Honeckers Kronprinz

In unserer Reihe zu Köchen der Region treffen wir heute Erich Klukas aus Reinsdorf, der auch mit 72 noch am Herd steht.

NAUMBURG/LÖF. In einer losen Reihe mit dem Titel „Heimatküche – Heimat Küche“ kommt Tageblatt/MZ mit Köchinnen und Köchen aus der Region ins Gespräch. Diesmal trafen wir uns mit Altmeister Erich Klukas. Auch wenn das von ihm betriebene „Landhaus im Rosental“ in seinem Heimatort Reinsdorf wegen des personellen Aderlasses im Zuge von Corona seit 2021 geschlossen ist, steht der 72-Jährige nach wie vor voller Leidenschaft beruflich am Herd – inzwischen bei seinem Sohn Danny in dessen „Jägerhütte im Hermannseck“ im Ziegelrodaer Forst.

So bin ich zum Kochen gekommen:

Erich Klukas: Für mich stand schon als Zwölfjähriger fest, dass ich mal Koch werden will. Meine Mutter und vor allem meine Oma, die sehr gut kochen konnte, hatten diese Faszination in mir geweckt. Allerdings musste ich einen „Umweg“ gehen und bei der HO Laucha zunächst den Fleischerberuf lernen. Eine Ausbildung als Koch war damals hoch angebunden und verlangte nach super Schulnoten zwischen 1 und 2. Rückblickend bereue ich das aber keinesfalls; der Grundberuf Fleischer ist für einen Koch ein Traum!

Das waren meine bisherigen Gastronomie-Stationen:

Ich wurde nach meiner Fleischerlehre vom Fleck weg für die Küche der Freyburger Sektkellerei engagiert. Nach einem halben Jahr dort ging dann Anfang 1971 meine offizielle Weiterqualifizierung los, in deren Verlauf ich die Berufsabschlüsse als Koch und sogar als Kellner erwarb. Gearbeitet habe ich in der „Raststätte Hermannseck“, von 1976 bis 1979 in der Gaststätte „Zum Stein“ in Querfurt und 1980 bis 1985 schon einmal in der „Jägerhütte im Hermannseck“. Von 1985 bis 1990 war ich Wirtschaftsleiter in der Küche der LPG Burscheidungen, ehe ich mir hier in Reinsdorf mit dem 1991 eröffneten „Landhaus im Rosental“ den Traum von der Selbstständigkeit erfüllte. Eine interessante Episode am Rande: Obwohl ich wegen angeblicher Wirtschaftsvergehen mal selbst mit dem DDR-Staat in Konflikt geriet, war ich ab 1974 als sogenannter Ministerkoch zugelassen, habe Prominenz wie Honecker, Krenz, Sindermann oder Mittag bekocht, wenn die im Ziegelrodaer Forst auf Jagd waren. Mit Werner Felfe, der in den 1970er-Jahren SED-Bezirkschef in Halle war und als möglicher Kronprinz Honeckers galt, verband mich eine persönliche Freundschaft – per Du.

Das ist die absolute Besonderheit auf unserer derzeitigen Speisekarte:

Von unserer Speisekarte in der „Jägerhütte im Hermannseck“ würde ich da auf alle Fälle das Steak Tiroler Art nennen, ein mit einer Zwiebel-Schinken-Creme-Fraiche-Mischung, Tomaten und Käse im Ofen überbackenes Schweinesteak. Und auch unser Steak au four hat meiner Ansicht nach Seltenheitswert, weil ich das verwendete Ragout fin noch komplett selbst herstelle.

Dieses Gericht koche ich zu Hause, wenn es schnell gehen muss: Ich ess’ einfach ’ne Bockwurst von Fleischer Arno Weise aus Gleina, mit dem ich zusammen gelernt habe, oder eine seiner Roster. Oder ich haue mir ein paar Eier in die Pfanne, mache mir Spiegelei oder einen Strammen Max.

Dieses Gericht koche ich zu Hause zu besonderen Anlässen: Da folge ich meiner Leidenschaft und bereite ein schönes Wildgericht zu – Rehkeule oder Rehrücken beispielsweise.

Probierfreudig oder traditionell? Als Koch bin ich...:

Beides! Ich bin ein großer Fan der alten deutschen Küche, sehe diese



Der Küchen-Grandseigneur: Erich Klukas lernte den Beruf in einer Zeit, als Köche noch hoch angebunden waren. FOTO: LÖFFLER

als wunderbare Grundlage meiner Handwerkskunst als Koch. Und doch geht’s mir auch um deren Verfeinerung, um Raffinesse, etwas Überraschendes. So etwa, wenn an meinen Wildgulasch auch Quittengelee und Kakao drankommen. Oder das klassische Cordon bleu: Füllen Sie ein Schnitzel statt mit Schinken und Käse mal mit Tomate und Meerrettich oder mit Meerrettich und Frischkäse: ein Traum!

Die ausgefallenste Kritik, das herzlichste Lob, die/das ich je im Lokal erhalten habe:

Was mir echt immer das Herz wärmt: Wenn Stammgäste kommen und mich mit lobenden Kommentaren wie zum Beispiel „So’ ne Küche sucht ihresgleichen“ bedenken.

Bewertungen im Internet zu Restaurantbesuchen bei mir schaue ich mir...:

Damit habe ich mich nie beschäftigt, ich habe immer Wert auf unmittelbaren Austausch gelegt. Meine Kellner habe ich angewiesen, fünf Minuten nach dem Servieren an den Tisch des Gastes heranzutreten, ob es ihm schmeckt oder es irgendein Problem gibt. Damit habe ich sehr gute Erfahrungen gemacht. Was bei mir gar nicht geht: Den Teller blitzblank abessen und im Nachhinein irgendetwas monieren.

An diesem Detail erkenne ich, dass ein Restaurant etwas taugt: Ich gucke, wie die Tische hergerichtet sind. Und ich registriere, wie viele Gerichte auf der Speisekarte stehen. Auch wenn das heute als modern gilt, kann ich mit Speisekarten, auf denen meinetwegen nur zwei Vorspeisen, fünf Hauptgerichte und drei Desserts stehen, wenig anfangen. Das ist so offensichtlich – das kann ich mir auch zu Hause kochen (lacht). Deswegen bin ich zum Beispiel immer gern zu Andreas Burmeister ins „Fischhaus“ Schulpforte – da hatte ich immer eine schöne Auswahl.

Diese drei kleinen Tricks machen jeden Hobbykoch sofort besser:

Zwiebeln stets von oben nach unten schälen, weil die dann nicht aussaften. Den Braten im Ofen im-

mer wieder mal wenden und mit dem Bratenfond begießen, damit er nicht trocken wird und eine schöne Farbe bekommt. Und wenn Sie eine Sauce ansetzen, einen Löffel Stärke dazu, das verleiht der Sauce einen schönen Glanz.

Kochshows im Fernsehen...:

Nee, da bin ich raus. Seit dem Aufkommen dieser Shows hat die Gastronomie meiner Ansicht nach viel an Wert und Wertschätzung eingebüßt. Da wird stets und ständig mit edelsten Fleischteilen herumhantiert und viel zu wenig auf „normale“ Gerichte abgestellt. Und



„In der Küche sollte Ruhe sein, damit man sich konzentrieren kann – auch kein Radio spielen.“

es wird ein völlig falscher Eindruck vermittelt: Was dort in fünf Tagen Drehzeit zubereitet wird, wollen die Leute von uns Profis in ’ner halben Stunde auf den Tisch gestellt bekommen.

Dass derzeit wenig junge Menschen Koch werden wollen...:

Das finde ich ganz belämmert. Aber die jungen Leute wollen halt diese Arbeitszeiten nicht – am Wochenende, an Feiertagen. Das ist und bleibt ein großes Problem in der Gastronomie; man muss da

wirklich sehr leidenschaftlich sein. Andererseits frage ich: Wo wollen denn all diese Radiomoderatoren oder Ärzte künftig hingehen, wenn sie mal feiern und relaxen wollen?

Ich koche lieber in einer abgeschlossenen Küche oder offen im Restaurant, so dass ich die Gäste sehen kann:

Meine erste berufliche Station in der Raststätte hatte eine offene Küche; ich zeige den Leuten auch gern mal was und lasse sie zugucken. Aber im Alltagsstress bin ich doch lieber ungestört. In der Küche sollte Ruhe sein, damit man sich konzentrieren kann, und auch kein Radio spielen.

Ein Lebensmittel, welches ich immer in der Küche/im Kühlschrank haben muss:

Salz zum Würzen auf jeden Fall (lacht).

Welches Lebensmittel/Gericht ich für unterschätzt halte/eine Entdeckung lohnt:

Da werde ich nicht müde, immer wieder aufs Neue für Wildgerichte zu werben (lacht). Ich weiß, dass sich viele Menschen da nicht recht rantrauen; vielleicht auch, weil sie schlechte Erfahrungen gemacht haben, über einen strengen Geschmack klagen. Aber dann war das Wild nicht gut und fachgemäß zubereitet; davon will ich gern jeden überzeugen (lacht).

Sollte ich ein für die Saale-Unstrut-Region typisches Gericht der Heimatküche kochen, dann wäre das...:

Ein ordentlicher Schweinebraten, schön mit Kümmel – oder ein schöner Rindergulasch.

Ein Küchenutensil, auf das ich nicht verzichten kann:

Verschiedene Kellen zum Rausgeben und Anrichten der Speisen und Saucen (lacht).

Mein Lieblingslokal in der Saale-Unstrut-Region ist..., weil...:

Ich bin wie erwähnt immer gern zu Andreas Burmeister ins „Fischhaus“ gegangen; und zu Familie Ihle ins „Storchennest“ in Memleben mit prima heimischen Gerichten. Jetzt hat ja deren Tochter dort das Zepter übernommen.

Köche und Köchinnen, die mich inspiriert haben/deren Stil ich mag:

Da möchte ich Willi Groha nennen, den damaligen Küchenchef in der Sektkellerei. Auch wenn ich da nur ein halbes Jahr gearbeitet habe, habe ich sehr viel von ihm gelernt – zum Beispiel, wie man solche tollen Butterrosen hinkriegt. Außerdem war er ein Verfechter der alten deutschen Küche, das sagte mir sehr zu.

Als zweiter kommt mir Henning Steller in den Sinn, der langjährige Küchenchef des Interhotels in Halle, bei dem sowohl ich als auch mein Sohn Danny unsere Meisterausbildung absolviert haben. Der war buchstäblich ein „Weltmeister“ in Sachen Geflügel und hat mich mit seinem exakten Arbeiten sehr geprägt. Erst im vorigen Dezember war ich bei ihm eingeladen zum 83. Geburtstag.

Meine allerschönste Koch-Erinnerung:

Die ist mit dem bereits erwähnten Werner Felfe verbunden, den ich entgegen der Klischees über DDR-Funktionäre als sehr nahbaren, menschlichen Zeitgenossen erlebte. „Wollen wir nicht einfach einen Kaffee trinken und ein bisschen reden“, hat er mich bei einem Delegationsbesuch gefragt. Keine Ahnung, wir hatten irgendwie sofort einen guten Draht. Später kam er auch privat in die „Jägerhütte“, und wir wurden richtige Freunde. Als er Anfang der 1980er-Jahre nach Berlin ging, wollte er mich am liebsten dorthin holen.

Wenn Sie auf eine einsame Insel nur ein Rezept mitnehmen könnten – welches wäre das?

Wir kochen nicht nach Rezept, haben alles im Kopf und nutzen unseren Geschmackssinn. Aber was ich gern bewahren und teilen möchte, ist meine Kreation für gefüllte Hirschtaschen. Dafür verwende ich Hirschlachs, den ich mit Käse, Champignons und Porree fülle, anbrate und, schön aufgegossen mit Fond, zu Ende schmore. Die Sauce wird leicht süßlich abgeschmeckt – herrlich!

Mein Leibgericht ist:

Bockwurst! Und Nudelsuppe: Wirklich wahr, dass ich Wert darauf gelegt habe, dass meine zukünftige Ehefrau eine schöne Nudelsuppe kochen kann. Und meine Gudrun, die, fünf Jahre jünger, übrigens mein erster Koch-Lehrling war – die kann’s! (lacht)

Liebe geht durch den Magen, heißt es. Den beruflichen Vorteil in Liebesdingen schon einmal gewinnbringend eingesetzt?

Fragen Sie Gudrun! (lacht) Anfangs waren wir wie Feuer und Wasser, zudem beide bereits anderweitig verlobt – was wir dann aber schnell aufgelöst haben. In diesem Jahr feiern wir goldene Hochzeit!

Wie beantworten Sie die zwei ewigen Streitfragen: Nudeln mit kaltem Wasser abschrecken oder nicht? Fleisch vor dem Braten/Garen würzen oder nicht?

Wenn Sie Nudeln sofort verzehren, dann nicht abschrecken – im Falle späterer Weiterverarbeitung kurz mit kaltem Wasser abspülen. Und zu dem anderen Streitthema: Einen richtigen Braten würze ich auch heute noch stets vor dem Garen. Bei Kurzgebratenem wie Steaks streiten die Gelehrten, allerdings neige ich auch da dazu, vorab zu würzen.

Welcher Koch/welche Köchin der Region soll diesen Fragebogen als eine(r) der nächsten ausfüllen?

Küchenchef Bert Lüdecke vom Naumburger Gasthaus „Zur Henne“ und Katrin Nimmler, Tochter der Wirtsleute Ihle, die von ihren Eltern das Restaurant „Zum Storchennest“ sowie das Café „Am Kloster“ in Memleben übernommen hat.