

Weiberdatschi

Jasmin Leheta kocht regelmäßig mit fremden Frauen in ihrer Wohnung – die Erlebnisse dieser Abende hat sie in ihren Roman „Quatschen mit Soße“ eingearbeitet

München – In der Pfanne zischt das Fett. Am Schneidebrett müht sich Birgit, das Fladenbrot in kleine Würfel zu zerlegen. Denn die müssen laut Rezept jetzt mit fünf Esslöffeln Öl und Butter erhitzt werden. Am anderen Ende macht sich Lilo zu schaffen. Sie hackt die Zwiebel in filigrane Scheiben, zieht den Knoblauch ab und zerdrückt ihn. Und zwar derart ratzfatz, dass man ihr sofort abnimmt, dass sie das daheim öfters macht: für ihren Mann und die drei Kinder. Anja rührt ein halbes Kilo Blaubeeren in Rotwein und schaut leicht irritiert, ob sie genug Zucker und Chili zugegeben hat und die Flüssigkeit im Topf vor ihr jemals dickflüssig wird. Draußen auf dem Balkon sitzen Franzi und Nina und zupfen Rosmarin und Thymian frisch vom Topf. Derweil

plaudern alle, ganz vertraut, obwohl sie sich gerade erst begegnet sind. Die Stimmung ist gelöst, überall wird geschnuppert, gekostet, beäugt. Die Sinne sind auf Empfang gestellt.

„Mir geht es um gemeinsames Mentorship und weibliches Networking.“

Seit neun Jahren öffnet Jasmin Leheta, 50, nun schon alle zwei Wochen ihre Altbauwohnung direkt neben dem Café Schwabing am Hohenzollernplatz für Fremde. „Der praktische Vorteil: Alle 14 Tage ist meine Wohnung sauber. Und ich habe immer tolle Vorräte und was im Kühl-

schrank.“ Die Idee kam auf, erzählt sie, als sie 2003 eine Phase in ihrem Leben hatte, da langjährige Freundschaften zerbröckelten. „Wenn du gewohnt bist, mit Freunden zu essen, dann fällt du in ein Loch. Das gegenseitige Bekochen hat mir gefehlt. Und ich bin der Typ, der sagt: Hey, komm' doch zu mir statt ins Lokal. Zu Hause ist doch eine viel schönere Atmosphäre. Kochen gehört für mich zum Leben und ist ein verbindendes Element. Es ist eine total zufriedensstellende Erfahrung, Menschen mit Essen glücklich zu machen.“ Die Idee des Kochsalons war geboren.

Was ihr in all der Zeit so alles in ihrer Schwabinger Küche passiert ist, darüber hat Leheta jetzt einen unterhaltsamen Roman geschrieben: „Quatschen mit Soße“,

erschieden am 20. August im Piper-Verlag. „Natürlich gibt es Frauen, die immer wieder mit dabei sind bei den Kochabenden. Ich achte aber darauf, dass ich nie dieselbe Zusammensetzung habe. So bleiben die Begegnungen spannend.“

Gekocht wird gemeinsam ein Drei-Gänge-Menü, unter ihrer Aufsicht. Sie gibt Ratschläge, achtet, das jeder was zu schnippeln, schaben, schälen hat. Die gebürtige Münchnerin lädt alle zwei Wochen zu sich ein, immer mittwochs, immer nur Frauen, maximal zehn an der Zahl. Interessierte finden sich bei ihr zusammen, um gemeinsam zu kochen, zu essen, was sie gekocht haben – und, ganz entscheidend, miteinander zu reden. „Zu mir kommen 18-jährige und 70-jährige Frauen. Das verbindende Element bei allen, wie unterschiedlich sie auch vom Job und ihren Kocherfahrungen sein mögen: Sie sind alle am Kochen interessiert und haben sich alle was zu sagen.“ Die Motivation? „Mir geht es um gemeinsames Mentorship und weibliches Networking. Wir machen es den Männern mit ihren Clubs nach. Ich habe dadurch schon so viele Kontakte geknüpft, das ist unglaublich. Ich brauche nur in die Runde fragen, wer mir ein Regal anbringen kann, schon kennt jemand jemanden aus dem Bekanntenkreis, der hilft.“

„Kochen war für mich schon immer Passion“, sagt Leheta. Das sieht man ihrer Wohnung an. Im Hausflur stapeln sich im Regal Kochbücher neben Romanen von John Irving. Den Kochlöffel bekam sie quasi in die Wiege gelegt: Drei Jahre lebte sie mit ihren Eltern außerhalb von Rom, inmitten von Weinbergen und Obstplantagen. Gutes Essen, sagt sie, hat sie spätestens da zu schätzen gelernt. Ihr Vater, Ägypter, die Mutter, Berlinerin, beide haben immer gern gekocht. Deren Hobby hat sie zum Beruf gemacht: Leheta lernte Köchin und praktiziert ihren Job bis heute. Zwei Tage die Woche kocht sie für die Münchner Werbeagentur Webguerillas. Für 80 Leute. „Das ist eine ganz schöne Meute. Und alles wird frisch zubereitet. Da bin ich Stunden mit Schnippeln beschäftigt. Als Profiköchin arbeitest du Schichten, auch am Wochenende. Wo bleibt da das Privatleben? Daher habe ich mich selbstständig gemacht. Der Kochsalon ist wirklich für



Jasmin Leheta hat die Erlebnisse ihrer Kochabende in dem Buch „Quatschen mit Soße“ verarbeitet. FOTO: ROBERT HAAS

mich: A dream comes true.“ Sagt sie und lächelt ihr sehr einladendes Lächeln. Überhaupt scheint Leheta ein Mensch zu sein, dem Genuss und Lebenslust im Leben wichtig ist.

Frisch gekocht wird nicht in fünf Minuten. Diese Erfahrung müssen die Köchinnen an diesem Abend machen. Nach einhalb Stunden tragen die Teilnehmerinnen ihre Teller von der kleinen Schlauchküche an den langen Holztisch ins Esszimmer nebenan. Auf den Tellern liegt Kichererbsen-Brot-Salat mit knusprigem Lammfleisch und Lammwürsten. In der Luft duftet es wie auf einem afrikanischen Basar, das liegt an Gewürzen wie Garam Masala, frischer Minze und Koriander. Eine Blaubeercreme mit Rosmarin und Amarettinibrö-

Man isst, was die Gastgeberin kocht. Eine Speisekarte gibt es nicht

seln bildet den süßen Abschluss. Das Essen schmeckt. Am Ende wollen alle noch Nachschlag. Die Töpfe kommen von der Herdplatte direkt auf den Tisch. Wie daheim. Die Gespräche beim Kerzenschein werden persönlich. Die Handtasche liegt im Schlafzimmer der Gastgeberin abgelegt. Alle Türen sind offen. Die Gastgeberin offenerzig.

Der Kochsalon beginnt immer um 19 Uhr und dauert vier Stunden. „Oft sitzen wir aber auch bis nach Mitternacht zusammen“, sagt Leheta. „Da quatschen wir uns fest.“ Die Teilnehmer kostet der Abend 25 Euro – für drei Gänge, inklusive aller Getränke, auch Wein. „Das deckt manchmal nicht mal meine Unkosten, es ist wirklich nur der Selbstkostenpreis“, sagt Leheta. „Ich will an den Abenden nichts verdienen.“ Der Kochsalon für geschlossene Gesellschaften findet großen Zuspruch. Leheta ist über Wochen hin ausgebucht.

Eine Speisekarte gibt es nicht. Man kocht und isst, was die Gastgeberin auf den Tisch stellt. Es erinnert an früher, an daheim. Um Mitternacht löst sich diesmal die Runde auf. Man verabschiedet sich. Satt und inspiriert. Leheta: „Die uralte Sehnsucht nach Gemeinschaft wird in meinem Esszimmer gestillt.“ CLAUDIA SCHUH