



Pipi Langstrumpf in der wunderbaren Welt der Amélie? Nein, das hier ist Graciela Cucchiaras Reich, nämlich die „Kochgarage“ im Hinterhof der Nymphenburger Straße 25.

FOTOS: STEPHAN RUMPF

Hauptsache authentisch

Graciela Cucchiara hat mit ihrer Kochgarage in einem Hinterhof der Nymphenburger Straße das etwas andere Studio für kulinarische Events gegründet, ein ziemlich sympathisches Mittelding zwischen Restaurant, Kochschule und Treffpunkt für die ganze Familie

VON THOMAS BECKER

Rodrigo hat alle im Blick. Seit Juni vergangenen Jahres hängt der gewaltige Ochschädel über der Tür zur Speisekammer und erinnert schwer an Gracielas Heimat Argentinien. Dabei ist, respektive war, Rodrigo ein oberbayerisches Rindviech. Egal, vor Graciela Cucchiara sind sowieso alle gleich: Bayern, Latinos, Firmenchefs oder Journalisten. Hauptsache, sie haben Hunger. Und wer tatsächlich keinen mitgebracht hat, der bekommt in ihrer Kochgarage recht flott Appetit. Geht gar nicht anders. Das beginnt schon beim Wein: Wunderbar gekühlter Chardonnay aus Chile verlangt über kurz oder lang einfach nach einer handfesten Begleitung. Also erst mal ein bisschen Salami schneiden, Käse und Weißbrot dazu geben – fertig ist der Kennenlern-Teller!

Graciela Cucchiara führt das etwas andere Kochstudio. Blankgeputzte Koch-Raum-schiffe an verschnörkelter Tischdekoration nebst Gläser-Overkill vor dem Tisch-Set sucht man hier vergebens. Bei Graciela, dieser angenehm unpräzisen, erfrischend jung gebliebenen Mittfünfzigerin mit Latzhose, Kopftuch und Hornbrille, sieht es eher so aus, als sei Pipi Langstrumpf in der wunderbaren Welt der Amélie gelandet.

Vor allem für die im Sommer 2012 eröffnete Kochgarage 2 gilt das. Während nebenan in Nummer eins eine Kochinsel, ein sieben Meter langer Nussbaum-Esstisch für 26 Personen und ein Bilderrahmen mit 410 Dias („Erinnerungen. Plätze. Männer!“) den niedrigen Raum dominieren, ist Garage Nummer zwei ein wunderbar unfertiges Sammelsurium aus Second- oder Fiftenth-Hand-Möbeln und professionellem Kochgerät aus England, wie Graciela stolz erklärt. „Ein Falcon-Induktionsherd von Aga – der Rolls Royce unter den Herden.“ Kostenpunkt: 18 000 Euro.

In Kochgarage Nummer 1 findet sich der Rolls Royce unter den Herden

Ansonsten sitzt man unter Ricardos Schädel wie früher in der Schule auf alten, krummen Holzstühlen, an ebensolchen Tischen, die wohl feine Lausbubengeschichte erzählen würden, wenn sie denn könnten. An der Wand des schmucklosen Nachkriegsbaus: blanker Putz, Kupferrohre, dazu Industrielampen und freigelegte Fliesen. „Da waren mindestens vier Schichten Dispersionsfarbe drüber“, sagt Graciela.

Auch der Nebenraum, eigentlich die Speisekammer, ist ein Kunstwerk für sich.

Früher war hier die Hindelanger Käserei zu Hause, und die kunstsinnige Argentinierin hatte den Riecher, eine alte Vierer-Waschbecken-Batterie zu erhalten, mit einer Plexiglasplatte zu bedecken und als kleinen Tisch zu nutzen. Schließlich findet man nicht jeden Tag einen Tisch für 26 Hungrige wie nebenan in Nr. 1. „Die alten Schultische und -stühle sind aus Belgien“, sagt Graciela, „alles über E-Bay – ich liebe es!“ Den 26-Mann-Tisch ersteigerte sie für 101 Euro.

Eine andere Welt, und das nur ein paar Meter vom Stiglmaierplatz. Graciela sagt: „Wir wollen die Leute für ein paar Stunden aus ihrem Trott rausholen, raus aus München – und ihnen zeigen, wie viel Spaß kochen machen kann. Essen ist Kultur. Es gibt schon zu viele sterile Kochstudios.“ Doch das Problem mit dem Kochen fängt für sie schon zu Hause an: „Das Sozialleben in der Küche ist in Deutschland verloren gegangen, anders als in Italien. Kochen verbindet!“

Deshalb gibt es bei Graciela auch keine Kochkurse, sondern Koch-Events, nur geschlossene Gesellschaften. Ohne Rezepte, ohne Speisekarte, aber mit viel Improvisation. Sie gibt zu: „Ich könnte nie ein Restaurant führen, mich auf eine Speisekarte und auf Öffnungszeiten festlegen. Bei uns wird auch nichts gewogen. Geht alles nach Ge-

fühl. Die einzige Waage in der Garage ist ein Deko-Stück, aus einer alten Bäckerei in Düsseldorf.“ Unnötig zu sagen, dass es sich um ein besonders dekoratives Deko-Stück handelt.

Gracielas Kochabende sind wie gemacht für München: ein ideales Incentive für große, potente Firmen: Teambuilding am Herd, denn dort sind bei Graciela alle gleich. Sie sagt: „Ich weiß nie, wer der Chef ist.“ Will sie auch gar nicht wissen. Da kann es schon mal passieren, dass der Geschäftsführer eines Millionenunternehmens zum Eierholen geschickt wird.

Oft geht Graciela erst zwei Stunden vor dem Event zum Einkaufen, lässt sich inspirieren und vergisst halt auch mal was. „Alles ist da, aber nichts ist perfekt. Da borgt uns dann die Frau Drobbsch aus dem dritten Stock schon mal ein paar Eier“, erzählt die Spontan-Köchin. „Coaching by cooking“ nennt sie ihr ungewöhnliches Gastro-Konzept und schiebt eine Art Regierungserklärung nach „Wenn wir anfangen, perfekt sein zu wollen, ist es nicht mehr die Kochgarage.“ Immer schön authentisch bleiben. Schon als kleines Mädchen stand sie neben der Oma und kochte alles mit – am Kinderherd. Noch ein paar Graciela-Regeln: Man muss kochen können wie eine Mama. Immer frisch einkaufen und nie etwas wegwerfen!

Graciela stammt aus Buenos Aires. Der Liebe wegen zog sie nach Mailand, arbeitete dort als Grafikerin – und ließ sich bald scheiden. Auch mit Ehemann Nummer zwei lief es kaum besser, so dass der Entschluss, noch einmal ganz von vorne anzufangen, nicht schwerfiel. Nicht umsonst ließ sie sich einen Phönix auf den Rücken tätowieren. Dank Schwester Monica, einer Sängerin, landete sie vor vier Jahren in München, und die fünf Neffen bilden nun das Rückgrat der Kochgarage: „Jonathan ist der Grafiker, Christopher der Feinmechaniker, Emanuel der Koch, Johnny macht auch mit und Pablo spielt Fußball.“ Zu Pablos Entschuldigung sei angefügt: Er ist erst 15.

Bei den „Opens“ wird die gesamte Familie eingespannt

Vor allem bei den so genannten „Opens“ wird die gesamte Familie eingespannt. Einmal im Monat, immer montags, ist Tag der offenen Tür. Jeder, der sich rechtzeitig anmeldet und einen Obolus für das Essen zahlt, darf kommen, vom Fabrikarbeiter bis zum Unternehmenschef. Es gibt keine Rollen, keine Etikette, es wird gesungen, gespielt, getanzt und gekocht. Welche Art

von Küche? Alles! Graciela mag zwar vor allem Fleisch, kann sich aber für sehr viel begeistern. Mal gibt es chinesisches, mal brasilianisches, und wer sie von balinesischer Zeremonie-Küche und deren Currys vorschwärmen hört („da darf man nur die rechte Hand benutzen und muss schauen, wann ein guter Tag ist, um ein Schwein zu schlachten“), der bekommt gleich wieder Hunger. Überhaupt: das Reisen. Sie sagt: „Ich war zwar noch nie in Jamaika, aber ich weiß genau, wie es da schmeckt.“ Von ihren Reisen, vor allem nach Asien, bringt sie immer etwas mit: schicke Unterwäsche und ein paar neue Geschmäcker: „Riechen kann man lernen.“

Ihr Konzept geht auf, die Garage brummt. Eine Nummer drei wird es dennoch nicht geben. Ein Ensemble wie in diesem knuffigen Hinterhof der Nymphenburger Straße 25 wird sie wohl nirgends mehr finden, keine Frau Drobbsch mit Eier-Vorrat, keine Kastanien-Partys im Winter. Graciela Cucchiara wird in ihren zwei Garagen weiterhin Menschen zum Kochen und Feiern zusammenbringen und dabei erforschen, wie flexibel der Deutsche so ist in der Küche. Nur eins wird sie nie tun: „Kürzlich fragte mich jemand, ob ich ihm für eine Hochzeit kochen könnte, so mit weißen Zelten im Hof. Da hab' ich gesagt: „Das sind wir nicht. Da musst du zum Käfer gehen!““