

Wunderbar chaotisch

Scharfe Ochsensemmel: Die Kochgarage von Graciela Cucchiara feiert Jubiläum

München – Es ist ein Ort, auf den viele Beschreibungen zutreffen, nur eine nicht: normal. Vor fünf Jahren hat Graciela Cucchiara die Kochgarage in der Nymphenburger Straße gegründet. Und in den Räumen, in denen unter anderem einst eine Käserei beheimatet war, geht es natürlich ums Kochen – aber nicht einfach um bestimmte Rezepte und Gänge, die einem festen Ablauf folgen. Improvisieren ist angesagt und entdecken, was man ohne Kochbuch so alles aus Zutaten machen kann.

Die Kochgarage – das ist das komplett andere Kochstudio. Es ist keine Kochschule, sondern eine Eventküche: Hier treffen sich geschlossene Gesellschaften aller Art zum gemeinsamen Zubereiten und Genießen. Und bei den „Opens“ kann sich jeder zum Essen anmelden – sofern nicht alles ausgebucht ist. Denn Graciela Cucchiara, die Italo-Argentinierin, ist längst über die Grenzen Münchens hinaus bekannt, spätestens seit sie in der Tim-Mälzer-Fernsehsendung „The Taste“ ihr Können und ihre unkonventionelle Art präsentiert hat. Der Kontakt zu Tim Mälzer besteht immer noch, in der Kochgarage wurde sein neuestes Kochbuch „Heimat“ produziert. Kein Wunder: Das wunderbar chaotische Ambiente und der Industriecharme drängen sich buchstäblich auf für Food-Fotoshootings.

SZENARIO

Auch bei der Feier zum Fünften am Montagabend herrscht das geordnete Chaos im Hinterhof, der durch seinen Industriecharme besticht. Etwa 250 Leute sind auf persönliche Einladung Cucchiaras und ihrer Schwester Manuela gekommen. Viele kennen sich, das auf mehrere Räume sowie den Innenhof verteilte Essens- und Kochevent ist wie eine private Feier mit Freunden. Aber natürlich haben sich die Schwestern ein Programm mit allem Drum-und-Dran einfallen lassen. Fernsehkoch Mälzer ist an diesem Abend allerdings nicht da, dafür stellt Stevan Paul sein Kochbuch „Auf die Hand“ vor. Beim Mälzer-Buch hat er zwar auch mitgemacht,

aber heute geht es um sein Werk. Und wie es sich für das kulinarische Multitalent gehört – Stevan Paul ist Koch, Foodstylist und Autor – sind darin Gerichte aus aller Welt zu finden: vom Pastrami-Sandwich bis hin zum Croque Monsieur. Dazu kommen Geschichten über Orte und Menschen, die in irgendeiner Weise mit Street-Food zu tun haben.

Auch bei der Kochgaragen-Party gibt es natürlich Finger-Food. Cucchiara steht persönlich am Herd und bereitet scharfe Ochsensemmeln zu, in den anderen Räumen

gibt es Burger. Nein, sagt die quirilige Mittfünfzigerin, so direkt hätte sie nicht mit dem Erfolg der Kochgarage gerechnet. Was man halt so sagt! Und natürlich hält sie auch eine Ansprache, in der sie vor allem ihrer Familie dankt, aber natürlich auch den Gästen, dass so viele von ihnen gekommen sind. Auch das gehört zum Standard-Ansprachenrepertoire einer jeden Feier. Aber ein bisschen Konvention kann auch ein Event in der Kochgarage vertragen. Ansonsten gilt hier: je verrückter, desto normaler. **ANDREAS SCHUBERT**



Graciela Cucchiara (oben, rechts) in ihrer Garage. Zum Fünffährigen werden den 250 Gästen scharfe Ochsensemmeln und Burger kredenzt. FOTOS: STEPHAN RUMPF