

Puffer als Geheimwaffe

Die Bochumer Commerzbankerin Bärbel Krüger lebt ihre Leidenschaft in sämtlichen Medien aus: Nach mehreren Auftritten in TV-Kochshows ist gerade ihr erstes Kochbuch erschienen. Zudem gibt die Deutsch-Griechin in ihren eigenen Radiosendungen Kochtipps. Der Commerzbanker-Redaktion hat die Köchin ihre Geheimrezepte verraten.

Die Geheimwaffe von Bärbel Krüger haut alle um. Sie ist geladen mit Zucchini, Eiern und reichlich Gouda. „Keine Party ohne Zucchini-puffer“, lautet das Motto der Privatkundenberaterin aus Bochum-Hamm. „Die sind einfach zuzubereiten, eignen sich für viele Leute und kommen immer gut an.“ Auch beim Betriebsfest der Commerzbank in Bochum, wo die Bankerin regelmäßig rund 80 Kollegen verköstigt. Bärbel Krüger nutzt jede freie Minute zum Kochen. So tauscht sie täglich nach Feierabend Kassenhalle gegen Küche und Hosenanzug gegen Küchenschürze und heizt ihren Kochtöpfen und Pfannen so richtig ein. Heraus kommen traditionelle griechische Gerichte oder auch ganz neue Kreationen, die sie in ihrem Kochbuch „Ich kann mehr als nur Feta“ zusammenfasst hat.

Auberginen-Strudel statt Gyrosberge

Ein Blick ins Kochbuch verrät: Mit Gyrosbergen und in Öl schwimmenden Auberginen, die man vom Griechen um die Ecke kennt, hat das nichts zu tun. Stattdessen lassen mediterrane Hackbällchen in Metaxasoße, karamellisierte Gemüsestreifen mit Fetawürfeln oder ein Auberginen-Apfel-Strudel einem das Wasser im Mund zusammenlaufen. Klassische Kochanleitungen würzt Bärbel Krüger in ihrem Buch mit Tipps und Tricks, persönlichen Anekdoten, Reiseberichten und eigenen Gedichten. Vor allem von den Erfahrungen der Kochexpertin profitiert der Leser beim Nachkochen. Und manche Warnung lässt den Leser schmunzeln. Zum Beispiel beim Zucchini-puffer-Rezept: „Eigentlich für vier Personen gedacht, so reicht die Portion auch manchmal nur für zwei.“

Wie sie auf all die Rezepte kommt? „Wenn man oft für viele Menschen kocht, probiert man gerne etwas Neues aus“, erklärt die Deutsch-Griechin, die die Leidenschaft fürs

Kochen bei den zahlreichen Festen ihrer Großfamilie entdeckte. „Und wenn die Kochexperimente auf strahlende Gesichter treffen, ermutigt das umso mehr.“ Nicht nur Familie und die Kollegen kommen regelmäßig in den Genuss von Bärbel Krügers Kochkünsten – auch im Fernsehen hat die Commerzbankerin schon ihr Können unter Beweis gestellt. Zwar hat sie beim „Perfekten Dinner“ nicht den Sieg mit nach Hause genommen, die Zuschauer der Sendung überzeugte sie jedoch mit ihrem Menü. Viele haben Bärbel Krüger auf der Straße erkannt und auf ihre leckeren Gerichte angesprochen. „Nichts abzuwiegen, das ist die Kunst“, antwortet sie stets auf die Frage nach einem besonderen Kochtipp.

Wohnung wird Lokal

In der neuen Vox-Kochshow „Mein wunderbares Wohnlokal“ bewirtete sie neben ihren Mitstreitern sogar zwei Dutzend fremde Gäste – und das in der eigenen Wohnung. Mit Hilfe ihrer Commerzbank-Kolleginnen Cornelia Blum und Tanja Kröner hatte sie diese zuvor in ein gemütliches Restaurant verwandelt. Die Gäste bewerteten das Menü anschließend mit einem freiwilligen Geldbetrag. Und auch wenn die Sendung noch nicht ausgestrahlt wurde, soviel sei bereits verraten: Bärbel Krügers Kochkünste waren den Gästen einiges wert.

Bärbel Krüger ist medienprobt. Auch das Radio hat sie bereits für sich entdeckt. In zwei eigenen Sendungen ist sie wöchentlich im Web zu hören. Die Musikrichtung? Na klar: griechisch! Rund 1.500 CDs aus ihrer zweiten Heimat besitzt sie. „Nur Musik abspielen, das wäre mir allerdings zu langweilig.“ Neben griechischen Melodien gibt es daher Reisesendungen – und natürlich Infos rund ums Kochen. Denn die Sammlung der Rezepte ist fast so umfangreich wie die der CDs.

Auch wenn es scheint, als gäbe es nichts in der Küche, was Bärbel Krüger nicht kann, mit einer Sache will sie sich nicht so recht anfreunden: „Backen! Das geht bei mir sehr oft schief. Aber das liegt wohl mit meiner Abneigung gegen das Abwiegen“, gibt sie lachend zu. (mh)

Bärbel Krüger (46) wurde 1964 in Wanne-Eickel geboren. Ihre Commerzbank-Karriere begann sie 1982 und war seitdem hauptsächlich im Service tätig, bis sie sich im vergangenen Jahr zur Privatkundenberaterin weiterbildete. Die begeisterte Köchin

ist verheiratet und hat einen Sohn. Neben dem Kochen gehören das Reisen und die Musik zu ihren Hobbys.

Bärbel Krüger im Radio:

Sonntags von 18 bis 20 Uhr auf www.mond-radio.de und donnerstags von 20 bis 22 Uhr auf www.radio-regentrude.de

Bärbel Krügers Zucchini-puffer:

Zutaten:

6 kleine Zucchini

1 TL Salz

Pfeffer

1 Zwiebel

4 kleine Eier

1 Knoblauchzehe

Petersilie

Mehl

½ Päckchen Backpulver

Etwas Muskat

200 g Gouda

Öl zum Ausbacken

Zubereitung:

Die Zucchini waschen und mit dem Gouda grob raspeln. Grob, nicht zu fein, sonst wird es zu breiig. Salz, Pfeffer, Muskat, Eier, Backpulver hinzugeben. Knobli und Zwiebeln klein hacken und zufügen. Alles vermengen und so viel Mehl zusieben, bis ein Brei entsteht. Öl in einer Pfanne erhitzen und mit Hilfe zweier Teelöffel die

Zucchinimenge in die Pfanne setzen. Knusprig braun braten und auf Küchenkreppe abtropfen lassen.

Alternativ: 150 g Gouda und 50 g gebröselten Feta verwenden