

Feuer und Flamme





Zur Nachahmung empfohlen

Kochen, genießen, wegputzen – in 45 Minuten

Neulich war Reinhard Buchsdrücker bei einer Spedition in Hagen. Großes Geschirr. Der Fahrsimulator der DEKRA Akademie, insgesamt vier Trainer. Weiterbildung. Ein Drittel der Fahrer macht Ladungssicherung, ein Drittel stellt sich virtuell gefährlichen Situationen im Straßenverkehr. Und die anderen? Sie kochen für die Kollegen, eine spontane Idee, auf der letzten IAA Nutzfahrzeuge entstanden. Denn Buchsdrücker ist nicht nur ein ziemlich guter Moderator mit viel Witz, er war auch mal Koch, sein heutiges Hobby.



Jens Schwanke

Zwei Gerichte kochen die Fahrer, der große Herd einer Grundschule wird zur Lehrküche. Die Fahrer, perfekt im Umgang mit Antirutschmatten und Zurrgurten, haben Kochlöffel und Bratensender in der Hand. Außerhalb der heimischen Küche macht es ihnen merklich Spaß, kulinarisch aus sich herauszugehen. „Ich habe noch so viele Rezepte auf Lager“, sagte Buchsdrücker damals, möglicherweise leicht benebelt vom aromatischen Dampf, der aus den Töpfen kam. Vielleicht auch schwer beeindruckt von den puren Ambitionen der Köche, die für einen Moment, so scheint es, nur die reinen Garzeiten im Sinn haben und öde Reibbeiwerte verdrängen. Gerade als sich der Parmesan sanft über die „Spaghetti aglio e olio „Fernfahrer speciale“ legte, sagte Buchsdrücker, er könnte die Tipps glatt als Buch veröffentlichen. „Aber ich brauche jemanden, der mich in den A... tritt, also, ich meine, das Projekt konsequent in die Hand nimmt.“

Im Frühsommer ist es soweit. Wir sind auf dem Weg zur Spedition Bode in Reinfeld bei Lübeck. Das alteingesessene Unternehmen ist so etwas wie die logistische Macht im Norden, absolut auf der Höhe der Zeit, der Umgang der Geschäftsleitung mit den Fahrern ist erste Sahne, hier bestimmt noch der alte Geist der Fuhrleute das Betriebsklima. Frühstück für alle am Samstag, Grillfeste im Sommer. Es ist, wenn man es so will, Buchsdrückers zweite Heimat, mit einigen Fahrern hat er ständig Kontakt.

1| Kochen mit Reinhard Buchsdrücker macht gute Laune

Wenn er abends von seinem Büro über die A1 Richtung Heimat fährt, vergeht kaum eine Minute, in der er keinem Bekannten begegnet. Was natürlich auch damit zu tun hat, dass die markant roten Züge von Bode die Mautstatistik hier etwas besser aussehen lassen als im Rest von Deutschland. So hat er auch Jens Schwanke mit seinem Actros gesehen. Und dann ging alles sehr schnell: Kai Bode und seine Dispositionsleiterin, Anja Dardat, haben auch nicht einen Moment gezögert, als Buchsdrücker sie gefragt hat, ob er mit Jens für das geplante Buch am Lkw kochen kann.

2| Der Kühlschrank im Lkw bietet Platz für alle Zutaten

3| Extra für Jens kocht Buchsdrücker ein komplettes Gericht



„Cooler Kittel“, sagt Jens zur Begrüßung. Er ist der Prototyp des deutschen Fernfahrers, vom Alter her liegt er im demografischen Mittel, er fährt seit 25 Jahren Lkw, seit dreizehn Jahren für Bode. Sonntagabend geht es in der Regel auf Tour, er transportiert viel Obst und Gemüse in seinem Kühltrailer, zweimal die Woche ir-

„Eine Grundausstattung an Gewürzen und Öl sollte man schon dabei haben.“

gendwo in Deutschland, gelegentlich rüber nach Schweden. „Nur einmal die Woche gehe ich auf einen Autohof essen, das muss einfach drin sein“, sagt Jens. „Denn ansonsten bin ich, wie die

meisten meiner Kollegen, Selbstversorger.“ Traurig aber wahr: Die Spesen in Deutschland sind begrenzt, daran wird sich wohl auch in naher Zukunft nicht viel ändern. Wer als Politiker über den Verpflegungsmehraufwand zu entscheiden hat und sich gleichzeitig wundert, dass von seinen Diäten in der Bundestagskantine noch so viel übrig bleibt, der verliert auf Dauer den Kontakt zur Realität entlang der deutschen Autobahnen.

Am Wochenende kauft Jens daher ein, 50 bis 80 Euro gehen da locker drauf. Sein Lkw hat natürlich einen Kühlschrank, das ist im Fernverkehr mittlerweile Standard. Brot, Butter, Wurst, viele Konserven, Bockwürste, Fertigprodukte für den mobilen Single-Haushalt und dann natürlich das Standardgericht einer überdurchschnittlich gehetzten Berufsgruppe – die Fünf-Minuten-Terrine. „Essen zwischendurch muss bei mir zügig gehen“, sagt Jens. Gaskocher, Topf, Teller und Besteck hat er immer an Bord. „Nur bei schönem Wetter hole ich dann am Abend auch gern mal die Bratpfanne raus.“

Jetzt steht er vor dem Laster und schaut zu, was Buchsdrücker aus seinem Kühlschrank auf den Campingtisch zaubert. Rinderhackfleisch, grüne Paprika, Chilischote, Zwiebeln, eine Dose Texasbohnen, Tomatenmark. Es soll „TexMex Chili con Carne“ geben. „Mit Knoblauch?“ Was für eine Frage. „Ja klar, ich fahre allein“, lacht Jens. „Du weißt schon“, kontert Buchsdrücker, „bei der Kombination von Zwiebeln mit Knoblauch könnte es zu einer Gasbildung kommen, und die Zugmaschine wird zum Zepelin!“ Die Stimmung ist locker, Jens ist sofort Feuer und Flamme, entzündet den Gaskocher, während Buchsdrücker anfängt,



die Zutaten klein zu schneiden. „Eine Grundausstattung an Gewürzen und Öl zum Braten sollte man natürlich schon dabei haben. Den Rest kaufst du frisch ein, alles in allem für knapp fünf Euro“, rechnet er vor. „Wobei du damit mehrere Gerichte kochen kannst. Nur beim Hack bitte aufpassen, das sollte schnell weg, gerade jetzt im Sommer. Sonst machst du Extrem-Nahverkehr, von Toilette zu Toilette.“

- 1| Die frischen Zutaten schneidet Buchsdrücker vor Ort klein
- 2| Hackfleisch und Zwiebelwürfel brät er zusammen kurz an

Die Uhr läuft mit. Buchsdrückers Vorgabe ist klar: „Ich will zeigen, wie man selbst in der Pause von 45 Minuten am Lkw ein komplettes, vollwertiges und preisgünstiges Gericht zubereiten und in Ruhe genießen kann.“ Alles geht Schlag auf Schlag, Jens schaut ihm über die Schulter. Ihm läuft bereits das Wasser im Munde zusammen. „Kann ich vielleicht Pilze dazu haben?“ „Klar doch“, antwortet Buchsdrücker, „vielleicht auch noch Cherrytomaten? Eine interessante Kreation. Finde ich klasse.“ Buchsdrücker würzt das Hackfleisch und brät es zusammen mit den Zwiebeln und Knoblauch scharf an. „Die Paprika kann man schon zu Hause waschen, das ist unterwegs nicht immer möglich. Und es kostet Zeit. Auch Zwiebeln kann man daheim vorschneiden und in der Tupperdose mitnehmen.“

„Viele Zutaten kann man daheim vorschneiden. Das spart unterwegs Zeit.“

Das Messer saust über die Unterlage, gelernt ist einfach gelernt, Buchsdrücker mischt die kleinen Stücke unter das bereits angebratene Hack. Dann gießt er die Texas- und Chilibohnen ab, vermischt sie mit den geschälten Tomaten, den Champignons und



den Cherrytomaten. „Nennen wir es doch Reinfelder Pfanne“, lacht Jens. Während es noch bruzzelt, schaut Buchsdrücker auf die Uhr. „Knapp fünfzehn Minuten“, lacht er. „Falls das jetzt doch etwas zu schnell ging, dafür gibt es ja später das Buch mit den Rezepten. Also vielleicht nicht sofort bei der 45er-Pause ausprobieren, wenn du noch nicht sicher bist, sondern erstmal am Abend.“ Jens bleibt gelassen. „Also bei uns sagt niemand etwas, wenn ich auch mal eine Stunde Pause mache. Aber das sieht ja richtig klasse aus. Wann kommt das Buch raus?“

Schließlich bittet Buchsdrücker zu Tisch. Kai Bode, der Chef, kommt jetzt hinzu, begleitet von Anja Dardat und Daniel Gütchow. Es ist ein ganz besonderer Moment: Jens, der Lkw-Fahrer, immer unterwegs, damit die Leute daheim etwas zu essen haben, setzt sich hin und lässt auftragen. „Mann, ist das vielleicht lecker“, lobt er – und genießt, gute 20 Minuten lang. „Ich komme ja selbst kaum über Schnitzel und Bratkartoffeln heraus. Aber das werde ich auf alle Fälle ausprobieren.“ Dann lehnt er sich im Klappstuhl zurück. „Fehlt jetzt nur das Feierabendbier.“ Doch noch läuft die Zeit, und der Himmel verdunkelt sich. Buchsdrücker gibt Gas. Ein paar Feuchttücher und eine Küchenrolle reichen aus, um Besteck, Topf und Teller sauberzumachen. Es ist vollbracht – ein einfaches und schmackhaftes Gericht exakt im Takt des digitalen Tachografen.