



DIE DREI VOM KRAMERHOF

Andere Jungs in ihrem Alter grillen höchstens Marshmallows am Lagerfeuer. Quirin, Leon und Christoph hingegen erobern seit mehr als drei Jahren die Herzen von Fernsehzuschauern und den Mädels aus ihrer Klasse. Mit fast vergessenen regionalen Gerichten kamen sie erst in die regionalen Zeitungen, dann konnte man landesweit über sie lesen. Fernsehauftritte kamen, sogar Kochbuchautoren wurden sie. Da es heißt, sie werden sich trennen, haben wir schnell noch einen Abschiedsbesuch bei der bayerischen Koch-Boy-Group gemacht.

TEXT KARIN LOCHNER, FOTOS PETER VON FELBERT

Seit Ende 2007 waren die Hallertauer Jungs Christoph (12), Leon (13) und Quirin (12) die „Kramerhofbuam“. Wie bei Take That fing der spätere Erfolg auch hier mit einem Casting an. Dass Kochen doch nicht schwierig sei, ja sogar kinderleicht, mit dieser Behauptung motivierte Gabi Röhrh die Teilnehmer ihrer Kochseminare. „Das kann jedes Kind“ behauptete sie immer wieder vor ihren erwachsenen Kochschülern. Die nahmen es nicht einfach hin, sondern pochten auf einen Beweis. Es wurde gewettet. Ist Kochen kinderleicht? In Gabi Röhrhs Elternhaus, dem Kramerhof in Niederumelsdorf in der Hallertau, fand das Casting statt. Fünf Buben traten an, um den perfekten

Apfelstrudel zu machen. Den Teig mit der Hand ausziehen, Sorgfalt beim Schnipseln der Äpfel walten lassen, Spaß bei der Arbeit mit Lebensmitteln, das waren Gabi Röhrhs Kriterien für die Wertung. Als die drei Gewinner, damals neun und zehn Jahre jung, fest standen und ihre erste Koch-Session hinter sich hatten, war Gabi Röhrh begeistert. Sie hatte nicht nur ihre Wette gewonnen. Sie hatte auch eine Idee. Sie fragte beim Bayerischen Rundfunk an, ob man einen Bericht über ihre kochenden Buben bringen wollte. In Sabine Sauers Sendung „Wir in Bayern“ präsentierten die charmannten Naturburschen von nun an alle zwei Monate traditionelle Gerichte ihrer Heimat. Erklärten in bayerischer

Mundart das Geheimnis von Fischpflanzlerl oder wie man einen anständigen „Doag“ ausrollt.

Wie man Teig auf bayerisch ausspricht, daran gewöhnen wir uns schnell. Die drei Kramerhofbuam bereiten für uns Schneckenudeln aus Hefeteig. Vorher wird Obst geerntet. Dazu muss Gabi Röhrh die Buben nicht lange überreden. Der Streuobstgarten von Quirins Eltern ist ein Paradies. Mit Hängematte und Baumhaus. Zahlreiche Äpfel-, Birnen- und Zwetschgenbäume verteilen sich um eine von Hopfengärten umzäunte große Wiese. Die Dorfbuben laufen ausgelassen durch das Gartentor. Als genug Himbeeren in der Schale und Zwetschgen im Korb sind, heißt es, raus aus den Straßen-



klamotten und rein in die Kochjacken. Quirin setzt sich die Kochmütze auf und sagt keck: „Ich kann nicht verstehen, dass vielen Erwachsenen das Kochen so schwer fällt. Mir ist noch nie etwas angebrannt!“ Er grinst zufrieden. Dafür sind wohl auch die wachen Augen von Gabi Röhrh verantwortlich, denn ganz allein werkeln die Buben nicht in der Küche. Gabi Röhrh ist Koch-Coach und bestimmt, was wie lange in die Töpfe und später auf den Teller kommt. Dabei lässt sie sich vom Kochbuch ihrer Großmutter inspirieren. Regional und saisonal soll es sein. Aber auch Gabi Röhrh ist voller Lob, wie professionell sich die drei zwischen Herdplatte, Kochtöpfen und Rührschüsseln bewegen. Für sie ist das Geheimnis des Erfolges die natürliche Art der Jungs ohne Scheu auf das Kochen zuzugehen. Das spüren die Zuschauer. Denn die Kramerhofbuam sind ein Medienphänomen. Ein RTL-Team hat sie für die Sendung „Explosiv“ einen Tag begleitet und gefilmt. Leon, Christoph und Quirin vergaßen damals, dass sie nicht wie sonst beim Bayerischen Fernsehen nur in ihrer Heimat, sondern in ganz Deutschland zu sehen sein würden. Immer wieder musste die Aufnahmeleiterin sie erinnern, Hochdeutsch zu sprechen. Bei einem anderen Fernsehauftritt durften die drei Jungköche beim Wettkochen mit Patrick Coudert ihr Talent zeigen. Coudert hat zwei Sterne und leitet vier Kochschulen. Davon war Leon schwer beeindruckt. Denn Leon sagte schon im Kindergarten, dass er Koch werden wolle und durfte bereits ein Praktikum bei Hans Haas im Tantris absolvieren. Er fragte Sternekoch Coudert, wo sein Restaurant sei. „Ich habe keines, dafür vier Kochschulen“, antwortete der Franzose. Leon wollte wissen, was man machen muss, um Sterne zu bekommen. „So wie du: Früh anfangen und viel arbeiten.“ Da war Leon zufrieden und seit dieser Begebenheit kristallisierte sich immer mehr heraus, dass er der Küchenchef der Kramerhofbuam ist. Die anderen beiden nehmen es gelassen. Denn das ganze Kochen hat noch weitere Vorteile. Beim anderen Geschlecht kommt es prächtig an. Die



Kochschürzen und Mützen, die Fernsehauftritte und das Kochbuch finden die Mädels cool. Der ruhige Christoph, von Gabi Röhrh als „gemütlicher Bär“ bezeichnet, meint dazu: „A Frau is scho praktisch. Waschn und Putzn mechat i ned alloans.“ Schließlich ist die selbst gemachte Himbeerlimonade fertig. Die Schneckenudeln kommen duftend aus dem Rohr. Das Zwetschgenkompott steht in Schalen bereit. Und die Kochschürzen sind voller Spritzer. Ist wirklich das Ende der Kramerhofbuam angebrochen? Jetzt sind sie auf dem Höhepunkt ihrer Kochkarriere. „Aber auch an der Schwelle zur Pubertät.“ seufzt Gabi Röhrh. Ja, nicken alle, als aufgegessen und aufgeräumt ist. Der offizielle Abschied war schon Ende Februar. Sie sind jetzt keine „Buam“ mehr, sie sind schon Burschen. Leon ist der letzte, der noch in der Küche steht. Still faltet er die Kochschürze zusammen. Da huscht ein Lächeln über sein Gesicht. Die Geschichte der Boy-Groups zeigt, es kann immer wieder eine Überraschung geben. Glamour, Wiedervereinigung oder Solo-Karriere. Alles ist möglich. Wir sind gespannt. Denn Leon ist der Robbie Williams der Kramerhofbuam.

