

# Lieblingsgerichte für Hospizbewohner

Der Gastronom **Jörg Ilzhöfer** erfüllt Essenswünsche.

von **Anja Schliebitz**

**Noch einmal riechen und schmecken, was vielleicht die Oma, Mutter oder Ehefrau einst gekocht hat. Jörg Ilzhöfer schenkt Hospizbewohnern nicht nur einen Essenswunsch, sondern auch eine schöne Erinnerung.**

Wie verabredet treffe ich JÖRG ILZHÖFER VOR der Tür des alteingesessenen Haushaltswarengeschäfts Tritschler am Stuttgarter

Marktplatz und er erzählt mir seine Geschichte. Der gebürtige Esslinger machte von 1986 bis 1989 eine Kochlehre im *Dicken Turm* auf der alten Festung. Nach Stationen im *Graf Zeppelin* in Stuttgart, den Bayreuther Festspielen, Düsseldorf, Hamburg und Berlin, organisierte er im Jahr 2003 in einem Bulthaup-Küchenstudio Kochevents. Diese stießen auf so großes Interesse, dass die Ilzhöfers 2010 in Esslingen ihre eigene Event-Kochschule gründeten und den *Gründerpreis Baden-Württemberg* erhielten. 2014 folgte die Auszeichnung als eines der *zehn besten Unternehmen im Land*. 2018 zog die Kochschule nach Stuttgart.

Eine Mitarbeiterin der Kochschule, die auch im Esslinger Hospiz arbeitete, erzählte Jörg Ilzhöfer von einem Hospizgast, der so gerne nochmal geschmälzte Zwiebeln riechen wollte. Diese Geschichte brachte Jörg Ilzhöfer auf eine Idee: Er schrieb an die Hospizleitung, dass er gerne ehrenamtlich und auf eigene Kosten den letzten Essenswunsch von Hospizbewohnern erfüllen möchte. Und das macht er nun schon seit über sieben Jahren.

Die Vermittlung übernehmen die Hospizmit-

Jörg Ilzhöfer beim Studium alter Kochbücher

arbeitenden. Spricht ein Gast davon, noch einmal dieses oder jenes schmecken zu wollen, erzählen sie ihm von Jörg Ilzhöfers Angebot. Gekocht wird dann für alle Hospizgäste und Mitarbeitenden bis zu 20 Personen. Die Vorbereitungen finden in der Kochschule statt, der Rest in der gut ausgebauten, offenen Küche im Hospiz Esslingen.

Häufig werden Speisen gewünscht, die einst die Großmutter, die Mutter oder die Frau gekocht haben. Es geht vor allem darum, nochmal eine schöne Erinnerung zu wecken, die die Seele wärmt.

Coronabedingt kann Jörg Ilzhöfer diesen Liebesdienst derzeit nicht erbringen. Als kleinen Ersatz backt er ab und zu einen Hefezopf und bringt ihn ins Hospiz. Seine Kochschule musste drei Monate geschlossen bleiben. In dieser bitteren Zeit halfen Stammkunden mit der Abnahme von vorbestellten Speisen: Da die Ilzhöfers keine Verkaufslizenz für den Marktplatz haben, wurden über 3500 Maultaschen und 2000 Fleischküchle mit dem Kran von der Terrasse heruntergelassen. Außerdem gab es in der Kochschule einen Monat lang an drei Abenden die Woche für 16 bis 20 Gäste ein festes

Menü. Diese Unterstützung tat den Ilzhöfers in der Seele gut. Seit dem 29. Juli finden endlich wieder Kurse statt. Corona-Bedenken sind unnötig: Eine ausgezeichnete Frischluftzufuhr über das Dach sowie der computergesteuerte Abzug sorgen jederzeit für gesunde Luft. Auf meine Frage, was ihm sein Ehrenamt bedeutet, erzählt er mir von seiner todkranken Mutter. Die letzten 12 Tage lebte sie zuhause, auch umsorgt von ihrem Sohn und von ihren zwei Schwestern. Damals wünschte sie sich ein Stück Brot mit Leberwurst und ein Glas Most. Nach Erfüllung ihres Wunsches fühlte sie sich *wie im 7. Himmel*.

Jörg Ilzhöfers Motto: »Uns geht es doch recht gut, daher gebe ich gerne etwas zurück.« In seinem Fall ist das der Wunsch, einem schwerkranken Menschen die schwer erträgliche Situation ein wenig besser zu machen, ihm eine kleine Freude zu bereiten. ■

## Kontakt

Jörg Ilzhöfer

Event-Kochschule

Marktplatz 7

Internet: <https://ilzhoeffers.tritschler.com>

Hier das Rezept für einen der letzten Wünsche **Lachssoße zu Nudeln**

### Zutaten (für 4 Personen)

200 g Lachs  
(in 1cm großen Würfeln),  
2 Schalotten,  
1 TL Butter,  
100 ml trockener Weißwein,  
200 ml Brühe,  
je 100 ml Sahne und Milch,  
Salz, Pfeffer,  
1 Msp Vanillemark,  
etwas Zitronenschale,  
3 Eigelbe und 100 ml Sahne,  
½ EL kalte Butter zum Binden,  
½ EL gehackter frischer Dill,  
Grana Padano

Schalotten fein würfeln und in Butter glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen, fast ganz einkochen lassen, mit der Brühe und der Sahne-Milch-Mischung aufgießen und ca. 2 Minuten köcheln lassen. Mit den Gewürzen abschmecken.

Die Eigelbe mit 100 ml Sahne verrühren und in die heiße, aber nicht kochende Soße rühren und nicht mehr kochen lassen. Die kalte Butter mit einem Mixstab einarbeiten.

Die Soße (ggf. mit einem Schuss Cognac) in eine Pfanne geben, die bissfest gegarten Nudeln zugeben und noch 1 Minute ziehen lassen. Dann die Lachswürfel und den Dill zugeben und nochmals 1–2 Minuten ziehen lassen.

In vorgewärmten, tiefen Tellern anrichten und mit etwas frisch geriebenem Grana Padano servieren.