



# SUPPENHAFT

|||||

Raub, schwere Körperverletzung, unerlaubter Waffenbesitz, Mord – wer in der JVA Freiburg einsitzt, hat Schlimmes angerichtet. Doch in der Knastküche wendet sich manches zum Guten: Die Häftlinge hier kochen für ihr Leben gern, auf hohem Niveau und wollen das auch später in Freiheit tun

Sieben tugendhafte Männer in der Küche: Chefkoch Jürgen Hassmann (4. v. l.) mit einem Teil seiner Gefangenenbrigade, unter Aufsicht natürlich. Vier verbeamtete Küchenchefs wie Thomas Heller (2. v. r.) sorgen für reibungslosen Ablauf

Wie schmeckt die Freiheit?  
Für Jürgen Hassmann nach  
einer eigenen Imbissbude.  
Die möchte der gelernte Koch  
eröffnen, wenn er in fünf  
Jahren wieder draußen ist



In Sicherheit: Die scharfen Kochmesser und Fleischgabeln sind abgezählt und kommen nach Gebrauch zurück in die dafür vorgesehenen Halterungen. Das wird täglich kurz vor Feierabend kontrolliert. Zu unsachgemäßem Einsatz der Geräte soll es noch nie gekommen sein

**Fotos: ENNO KAPITZA**  
**Text: MICHAEL DIETRICH**

**M**ensch, hätte dieser Mittwochabend gemütlich werden können! Alles war vorbereitet: Eine Flasche „Jack Daniels“ auf dem Couchtisch, daneben lagen Tabak, Blättchen und Haschisch für drei, vier Joints. Jürgen Hassmann ließ seine 130 Kilo aufs Sofa gleiten, schnappte sich die Fernbedienung. In 20 Minuten sollte das UEFA-Cup-Spiel Werder Bremen gegen AC Mailand angepiffen werden.

Da klingelt es an der Haustür zu Hassmanns Versteck in der Freiburger Ferdinand-Weiß-Straße. Der 43-Jährige ahnt an diesem 18. Februar 2009 unangenehmen Besuch. Seit Wochen wird nach

ihm wegen verschiedener Rauschgift-delikte gefahndet. Ein Blick durchs Fenster: „Überall Bullen.“ Ein Sonderkommando stellt dann seinen Angaben zufolge 10000 Euro, fünf Kilo Haschisch und ihn selbst sicher.

Shit happens. Der Drogenhändler und frühere Koch eines Konstanzer Sternerrestaurants wird das vierte Mal eingelocht. Diesmal in Freiburg. Ein Glücksfall für die Anstalt. Mit Begeisterung wird der Held am Herd aufgenommen – von den Beamten wie auch von den kulinarisch versierten Schwerverbrechern, die in ihren früheren Leben sehr genau wussten, wie eine gefüllte Kalbsbrust zu schmecken hat. Männer im Stande Hassmanns sind in Gefängnis-küchen generell gefragte Leute. Erst recht im Südwesten Deutschlands, dem

Feinschmeckerzentrum der Republik. Dort, wo man selbst im Knast noch gutes Essen erwarten darf.

Hassmann, halb Bär, halb Mensch, mit Fünftagebart und Meckischnitt, dirigiert heute als Chefkoch eine 22-köpfige Gefangenenbrigade und versorgt auf höchstem Niveau rund 570 Knackis mit „normaler“ Verpflegung, vegetarischem Essen, mit Moslem- und Diabetikerkost. Vier verbeamtete Küchenmeister sorgen für einen reibungslosen Ablauf in der weiß gekachelten Edelstahlküche, stellen Speisepläne zusammen, organisieren den Einkauf und kontrollieren am Abend, ob alle Insassen ihre scharfen Officemesser zurückgegeben haben.

Langsam verabschiedet sich die kalte Februarsonne hinter den vergitterten Fenstern. Zeit, um Feierabend zu >



Essen auf Rädern: Tag für Tag, ab fünf vor zwölf Uhr, schieben Küchenhelfer zwölf „Speisetransportwagen“ durch die Gänge des Freiburger Gefängnisses. Innerhalb einer halben Stunde muss alles verteilt sein, damit die Insassen in ihrer Mittagspause noch Zeit genug zum Essen haben

machen. Hassmann stellt einen seiner 400-Liter-Kessel auf 90 Grad und überlässt die selbst angesetzte Rinderbrühe für sieben Stunden seinem computer-gesteuerten Herd. Die Knochen für den Sud hat er aus der hauseigenen, DLG-prämierten Metzgerei. Das Suppengrün ernteten rund 30 Freigänger auf dem 20 Hektar großen Ackerland der landwirtschaftlichen Außenstelle Gut Stöckenhof im benachbarten Emmendingen. Hassmann: „Mir schafft hier nur mit den besten Zutaten.“ Wenn die Brühe fertig ist, peppt er sie noch mit 200 Kilo Gemüse und 40 Kilo Rindfleisch auf: „So einen Eintopf kriegtet Sie nur ganz selten im Restaurant. Koi Gramm Chemie drin.“ Für die nächsten Tage stehen „Maultaschen mit badischem Kartoffelsalat“ und „Szegediner Gulasch mit Ser-

viettenknödel“ auf dem Speiseplan. Der Leiter der Knastküche, Georg Reinbold, kann sich fast blind auf seinen Chefkoch verlassen: „Der arbeitet so gut wie selbstständig.“ Hassmann wird ihm noch mindestens fünf Jahre treu bleiben.

Ein paar verschlossene Türen hinter der rund 600 Quadratmeter großen Küche befindet sich die Kantine für die Beamten der JVA. Der Speisesaal mit Gewölbedecke, braun gefliestem Boden, grünen Gardinen und Maggiflaschen auf Resopaltischen hat viel vom Flair einer Wirtsstube aus den Sechzigerjahren. Anstaltsleiter Thomas Rösch, 61, kehrt dort mittags ein, wann immer es die Zeit zulässt: „Hier bekomme ich das gleiche Essen wie unsere Gefangenen.“ Als Restaurantkritiker würde er es mit einer glatten Zwei benoten – „auch

wenn man bedenkt, dass wir hier für Lebensmittel selten mehr als 2,40 Euro pro Tag und Gefangenen ausgeben“. Rösch hat ein Herz für die feine Küche. Als Bub wuchs er in geordneten kulinarischen Verhältnissen auf. Seine Eltern verdienten ihr Geld als „Wirtsleut“ im großbürgerlichen „Hotel und Gasthof Rösch“ in Gutach-Bleibach, etwa 20 Kilometer von Freiburg entfernt.

Auch Christoph Hinrichs, 23, wird während seiner Jugend nicht mit Ravioli aus der Dose abgespeist. Seine Mutter versorgt ihn als Pfälzerin mit „besten Hausmannskost“, der Vater ist gelernter Bäcker. Schon bald entwickelt sich der Junge zum leidenschaftlichen Esser. Und liebt die Sonntagnachmittage, an denen sich seine Großfamilie zum gemeinsamen Kochen und Genießen >



In Ketten: Georg Schmidt, Azubi im 2. Lehrjahr, schützt sich in der Knastmetzgerei mit einer eisernen Schürze vor Verletzungen. Der gelernte Betonbauer wird noch in diesem Jahr entlassen und freut sich auf seinen Job als Metzger



Schließer go lucky: Heute gibt's Nudeln an Leber und Krautsalat. Beamte und Häftlinge bekommen die gleiche Kost. Der Spiegel an der Tür gibt einen Blick in den Vorraum zur 600 Quadratmeter großen Gefängnisküche frei. An der Wand stehen die Warmhaltewägelchen zur Essensausgabe



Speisekammer: Die Zelle von Christoph Hinrichs ist 9,6 Quadratmeter groß, die Regale sind voll mit Lebensmitteln. Hierher zieht sich der Kochlehrling zurück, wenn er allein genießen will. Zum Beispiel Spaghetti mit Tomatensauce, selbst zubereitet in einem Wasserkocher

trifft: „Da kamen schon mal 20, 30 Leute zusammen. Das war immer ein kleines Fest für mich.“ Dabei lernt er, dass Essen nicht nur satt macht, sondern ihm auch Glück, Geborgenheit und Geselligkeit vermittelt: „Wunderschöne Zeiten waren das. Ich hatte die beste Jugend, die man sich vorstellen kann.“

Hinrichs' sorgenfreies Leben endet am 12. Januar 2005. Er ist damals Vater einer drei Monate alten Tochter und arbeitet als Metzgerlehrling nordöstlich von Heilbronn. Von der Polizei erfährt er, dass seine Freundin von einem Lkw überrollt wurde und dabei tödliche Verletzungen erlitt. Hinrichs sinkt nach dem Unfall in seelische Tiefen, bricht seine Lehre ab und sucht nach Zerstreuung. Die findet er auf Umwegen in Wien, wo er drei Jahre als Chauffeur eines Zu-

hälters arbeitet und Escortdamen zu ihren Freiern kutschiert. So lange, bis er irgendwann mitten in der Stadt „voll mit Koks und 2,9 Promille im Blut“ auf einen Türken einschlägt. Der hatte zuvor eine seiner Damen angemacht und lag danach zwei Wochen im Koma.

Drei Jahre nach seiner Tat steht Hinrichs hoch konzentriert am Herd der Freiburger Anstalt – und lernt gerade, wie sich eine ausgebeinte Pute fachmännisch füllen und wieder zusammennähen lässt. Er ist einer von vier Lehrlingen, die sich hier zum Vollkoch ausbilden lassen. Neben ihm pelzt Michael, 46 (schwerer Raub, Körperverletzung, unerlaubter Waffenbesitz), Orangenschnitze aus ihren Häutchen. Patrick, 24 (schwere Körperverletzung, Verstoß gegen das Betäubungsmittelge-

setz), setzt Teig an. Peter, 48 (Mord), tüfelt an einer Salatsauce. Immer dienstags zeigen die Azubis ihren Wärtern, was sie können. Dann kochen sie ein dreigängiges Menü, das sie – blütenweiß gekleidet – in der Kantine zu jeweils sechs Euro servieren. Viele Beamte haben sich diesen Tag in ihren Kalendern rot angestrichen.

Gereicht wird heute ein kleiner Vorspeiseteller mit Lachs- und Perlhuhn- terrine, dazu eine fein geschnittene Scheibe vom hausgeräucherten Lachs mit Sahnemeerrettich-Sauce und Feldsalat an Balsamico-Vinaigrette. Als Hauptspeise gibt es gefüllte Pute mit Florentinerknöpfle (Spinatspätzle) und Vichy-Karotten. Auf dem Dessertteller verführen Waldbeer-Sorbet, Mousse au Chocolat mit Orangenfilets und Lebku-

chenparfait. Alles (fast) perfekt zubereitet. Am Schluss der Veranstaltung sitzen die Azubis zusammen, kosten ihr Menü und urteilen selbstkritisch: „Also, die Pute, die war heute eindeutig zu trocken, die kann man besser hinkriegen.“

Rösch schätzt, dass etwa 20 Prozent seiner Insassen mit gutem Essen aufgewachsen sind. Vor zwölf Jahren kam ihm die Idee, den Feinschmeckern im Knast eine Ausbildung zum Vollkoch anzubieten: „Die waren sofort Feuer und Flamme!“ Auf eine Lehrstellen-Ausschreibung kommen heute etwa 30 Bewerbungen. Rösch: „Wir müssen da mächtig selektieren.“ Nicht nur eine gute Prognose, sondern auch die restliche Verweildauer spielen dabei wichtige Rollen: Die Ausbildung zum Koch wird nur am Ende einer Haftstrafe bewilligt.

Wer dafür würdig erscheint, durchläuft zunächst zwei Jahre lang sämtliche Positionen der Knastküche. Winfried Rösch, der Bruder des Anstaltsleiters und Vorsitzender des Freiburger IHK-Prüfungsausschusses für Köche, bereitet während dieser Zeit seine Azubis auf die theoretische Prüfung vor. Danach arbeiten die Gefangenen als Freigänger in ausgesuchten Restaurants auf ihren Abschluss hin. Alle haben bislang überraschend gut abgeschnitten – im Durchschnitt mit einer Zwei. Die Resozialisierung klappte fast immer. Rückfallquote: nur zehn Prozent.

Auf seinem Weg von der Wiener bis zur Freiburger Haftanstalt saß Hinrichs in 15 verschiedenen Knästen ein – für jeweils ein, zwei Wochen. Darunter waren Gefängnisse, in denen es ihm

„schon beim Essen schlecht wurde“. In keinem hätte er sich zum Koch ausbilden lassen. Am ekligsten muss eine Münchener Anstalt gewesen sein: „Alles nur lauwarmer Matsch, ganz übel oder gar nicht gewürzt.“ Verteilt wurde das Essen, so wie man es vom Film her kennt: „Einfach rein mit der Pampe – klatsch –, und der Fressnapf war voll.“

In Freiburg bekommt er – nach dem Abschluss seiner Metzgerlehre – schließlich Lust, am Herd zu arbeiten. „Wurst und Knochen aus der eigenen Fleischerei, eine Außenstelle nur für das Gemüse und dazu noch unser Starkoch, der Hassmann: Hammer!“ Und doch gibt es Tage, an denen Hinrichs den Feierabend herbeisehnt. Dann etwa, wenn er von Knasthändler Massak frisch beliefert wird. Der kommt zweimal im Monat >

Am Auslöffeln:  
Sinan Onur verteilt  
in Trakt 4/3 das  
Mittagessen  
an die Häftlinge



Zelle mit Aussicht: Blick in einen Innenhof der JVA Freiburg. Hier sitzen zurzeit 570 Männer ein. Dazu kommen rund 100 Freigänger, die sich selbst versorgen

in die Anstalt und versorgt die Gefangenen mit den Dingen des täglichen Lebens – und mit frischen Lebensmitteln. Dann arbeitet es in Hinrichs' Kopf: „Auf was hättest du die nächsten Tage so richtig Bock, was könntest du wie in deiner Zelle zubereiten?“

Hinrichs' vergittertes Einzimmerapartment misst 9,6 Quadratmeter. Der Qualitätsfanatiker hat es mit Flachbildschirm und Hi-Fi-Anlage ausgerüstet. Das Geld dazu verdiente er sich mit Überstunden und Verzicht auf freie Tage. Drei Zimmerpflanzen zieren sein Regal. Daneben trocknen Knoblauchknollen und eine, in der Knastmetzgerei hergestellte italienische Salami: sein Betthupferl, das er jeden Abend auf einem selbst geschnittenen Küchenbrett in feine Scheiben schneidet.

FOTOS: ENNO KAPITZA FÜR BEEFI

Lust auf Pasta? Hinrichs krepelt seine Ärmel hoch, würfelt eine Zwiebel, eine Peperoni, zwei Knoblauchzehen und etwas türkische Sucuk-Wurst. Dann greift er unter sein Bett, holt sich aus einem Karton eine Flasche Olivenöl, Dosentomaten, Tomatenmark, Salz, Paprikapulver, Oregano, Instant-Hühnerbrühe, eine Packung Spaghetti und geriebenen Parmesan. Und nun? Hinrichs hat keinen Herd. Weder mit vier noch mit zwei Kochplatten. Verboten. Dafür schaltet er seinen 500-Watt-Wasserkocher ein (bei Massak 39,99 Euro).

Darin lässt er zunächst Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni und Wurst in zwei Esslöffel Öl anschwitzen. Dann würzt er sie, gibt Tomatenmark und -würfel dazu und reduziert das Ganze – was eine Weile dauert, weil der Kocher wegen

Überhitzungsgefahr öfter mal abschaltet. Schließlich gießt er die Sauce ab, spült den Kocher aus und füllt ihn mit Wasser auf. Dahinein gibt er die Nudeln und wartet, bis sie al dente sind. Jetzt nur noch mit der Sauce vermischen, etwas Käse darüber – fertig sind seine Knast-Spaghetti al Pomodoro, die er auf einem schwarzen Teller anrichtet.

Bei guter Führung wird Hinrichs in zwei Jahren in den offenen Vollzug wechseln. Als Freigänger hat er noch ein halbes Jahr bis zur Gesellenprüfung. In welchem Restaurant er dann arbeiten wird, weiß er noch nicht. Darum kümmert sich Ausbildungsleiter Winfried Rösch. Der kennt im Freiburger Raum viele Gasthöfe, die Strafgefangenen den nötigen Feinschliff bis zum Abschluss ihrer Lehre vermitteln können – und auch wollen.

Einer davon ist der in fast allen Restaurantführern gepriesene „Engel“ in Simonswald nordwestlich von Freiburg. Dort schabt zurzeit Thomas Lamprecht, 51, Spätzle vom Brett. Der gelernte Optiker hat nach massiven Verlusten im Baden-Badener Spielkasino vier Banken überfallen und saß dafür zweimal im Freiburger Knast. Während seiner letzten, siebenjährigen Haftstrafe hat er alle Möglichkeiten genutzt, sich weiter- und ausbilden zu lassen. Erst Abi, dann die Lehre – bei Knastkoch-Ikone Hassmann und bei Rösch. Seit zwei Monaten ist er Freigänger. Auch er hatte eine „sehr gute Kindheit“ und alles bekommen, was er sich gewünscht hat. Wenn ihm seine Eltern eine besondere Freude machen wollten, dann tafelten sie mit ihm im „Katzenbergers Adler“ in Rastatt – früher eines der besten Lokale in der Bundesrepublik. Der Junge liebte die feine Küche.

Lamprechts Ziel nach seiner 1,7 im theoretischen Test: erst den Abschluss machen, danach in einem gutbürgerlichen Gasthof Koch werden. Winfried Rösch hat für ihn schon eine Option im Auge. Und ist sich sicher: „Lamprecht bringt beste Voraussetzungen mit. Dieses Mal wird er es schaffen.“