

## LEIBGERICHTSKANTINE

MACH MAL PAUSE

Amtsgericht, Landgericht, Oberlandesgericht ... Leibgericht. Weit hergeholt? Die einen sagen „Ja“ – die anderen „Nein“.

Wenn Liebe durch den Magen geht, ist es womöglich mit der Justiz nicht anders. Es gibt nicht wenige, die behaupten, dass die Justizkantine in Kleve ein zentraler Verhandlungsort ist. Hier treffen sich Richter, Verteidiger, Staatsanwälte auf quasi neutralem Terrain.

Längst ist darüber geforscht worden, ob Richter vor der Mittagspause anders urteilen als danach. Studierende der Ben Gurion University untersuchten 1.112 Urteile und kamen, wie „Die Welt“ 12. April 2011 berichtete, zu erstaunlichen Ergebnissen: „Hungrige Richter fällen härtere Urteile. [...] Kurz vor der Mittagspause hat die richterliche Güte ihren Tiefpunkt erreicht.“ Nicht untersucht wurden die Auswirkung der Menuzusammenstellung.

Rüdiger Hendricks ist seit 27 Jahren Chef der Klever Gerichtskantine. „Damals fand eine Ausschreibung statt. Gesucht wurde ein neuer Pächter, und das war dann ich.“ Den Zuschlag bekam Hendricks seinerzeit vom Landgerichtspräsidenten Armin Lünterbusch. Lünterbusch war von 1984 bis 1990 Präsident des Landgerichts. „Ich habe schon einige Präsidenten erlebt“, sagt Hendricks. Wie viele? „Da müsste ich rübergehen und nachschauen. Im Hauptgebäude hängen die ja alle“, sagt er und fügt schnell noch an: „Die Bilder.“

Gerichtskantine bedeutet für Hendricks: Öffnen um 7 Uhr, Schließen um 15 Uhr. Das ist überschaubar, möchte man meinen. Trotzdem hat Hendricks 14-Stunden-Tage zu absolvieren, denn er betreibt auch einen Partyservice – ganz offiziell – von der Gerichtskantine aus. Bevor er Pächter wurde, war er gewissermaßen „Koch in freier Wildbahn“. „Ich habe in ganz Deutschland in verschiedenen Hotels gekocht.“ Der Unterschied zwischen Kurhotel und Kantine: „Hotel und Restaurant bedeutet à la carte. Das ist etwas ganz anderes. Wir müssen hier um 11.40 Uhr das Essen fertig haben. Jeder Koch „hat einen Feind“, sagt Hendricks: „Das ist die Uhr. Du kannst ja nicht sagen: Gegessen wird heute eine Stunde später.“

Die erste Gäste am Morgen sind häufig Justizbedienstete, die sich ein Brötchen holen. Wortungeheuer gehen einem durch den Kopf: Justizwachtmeisterfrühstücksbrötchentüte zum Beispiel.

Wer bestimmt eigentlich, was bei der Justiz auf den Tisch kommt? „Das ist meine Entscheidung“, sagt Hendricks, der aber gelegentlich auch auf Anregungen der Kundschaft eingeht. Bei der Zusammenstellung gilt für Hendricks das Richterprinzip: Er ist absolut unabhängig.

GUTBÜRGERLICH

Bei den Preisen sieht die Sache anders aus. „Die Preise sind vorgegeben.“ Das Mittagsgeschäft: Vier Euro. Kein Spielraum also. Menüpläne schmiedet Hendricks in der Regel eine Woche im voraus. „Ich kann aber auch spontan sein. Das geht allerdings nur, wenn du gute Lieferanten hast.“

Wie beschreibt Hendricks seine Küche? Einwortantwort: „Gutbürgerlich.“ Zusatz: „Vorwiegend.“ „Das habe ich von Beginn an so gemacht. Natürlich gibt es auch mal sowas wie Lasagne oder Ratatouille“, aber chinesische oder arabische Wochen in der Gerichtskantine – eher nicht als wie wohl. Dafür hat Hendricks andere Prioritäten. Eine davon: Alles selbstgemacht.

„Wenn es bei uns Rotkohl gibt, dann kommt der nicht aus dem Glas. Das machen wir selbst.“ Für den Kartoffelbrei gilt dasselbe. Alles selbst geschnitzt.

Fünf Leute beschäftigt Hendricks in der Gerichtskantine. Mit im Team: Seine Frau Jutta, ihres Zeichens Hauswirtschafterin. Außerdem im Boot: Köchin Marlene Kuijper, Hotelfachfrau Petra Elsner, Fachverkäuferin Wilma Vergeest und Reinigungskraft Margit Lange. „Die Margit ist auch schon seit 16 Jahren mit dabei“, sagt Hendricks. Was passiert eigentlich, wenn der Chef krank ist? „Als Chef bist du besser nicht krank“, sagt Hen-

dricks. Aber für den Fall der Fälle gibt es ja Köchin Marlene.

„Kochen“, sagt der Chef, „ist ein Knochenjob.“ Viel Stehen, viel Schleppen. Viel Hitze. Vor allem beim Partyservice gibt es viel zu schleppen. Kann sich einer wie Hendricks den Weg zurück in eine Hotelküche vorstellen? Kann er nicht. „Da habe ich einiges verlernt“, räumt er ein. Das à-la-carte-Geschäft läuft ganz anders ab. „Ich habe vor den Kollegen, die das machen, den größten Respekt“, sagt Hendricks. „Respekt ist überhaupt wichtig. Da ist es egal, welchen Beruf einer hat.“

Was bekommt einer wie Hendricks denn von der Gerichtsbarkeit mit? „So gut wie gar nichts. Ich arbeite ja hinten“, sagt er und zeigt auf die Küche. Das ist sein Reich. Andererseits ist es wichtig, informiert zu sein. „Wenn hier einer von den spektakulären Prozessen läuft, müssen wir das wissen, denn wir merken dann schon, dass mehr los ist.“

Ist denn eigentlich die Gerichtskantine für jeden zugänglich? Ja, ist sie. „Wir haben allerdings zwischen 11.30 Uhr und 14 Uhr drei Tische, die nur für Justizbedienstete reserviert sind.“ Kommt auch der Landgerichtspräsident zum Essen in die Kantine? „Klar. Der kommt regelmäßig und isst bei uns.“

ENDIVIEN

Hendricks über Hendricks: „Ich bin Koch aus Überzeugung. Ich esse auch wahnsinnig gern.“ Das allerdings sieht man dem Koch nicht an. Sport? „Iwo. Keine Zeit.“ Kochen (siehe oben) ist an sich schon Sport genug. Gibt es eigentlich etwas, das Hendricks nicht mag? Lange überlegen muss er nicht: „Frikadellen und Endivien.“ Das heißt aber nicht, dass die beiden Gerichte in der Klever Gerichtskantine auf dem Index stehen. Hat Hendricks eigentlich Zeit für Hobbys? „Dafür reicht es. Mein Hobby sind Tiere.“ Hendricks ist Angler, hält Straußen und Damwild – hat einen Hund und – er klopft mit leicht gekrümmtem Zeigefinger an rechte Schläfe – „einen eigenen Vogel.“ Immerhin. Ob ein Zusammenhang zwischen Essen und Urteil besteht – darüber hat Hendricks noch nicht nachgedacht. Ist vielleicht auch besser so. Er kümmert sich lieber um die Anstiftung zum Mord am ungegessenen Knödel.

P.S.: In „Science Daily“ wird die Studie der Ben Gurion University, anders als in „Die Welt“, wie folgt beschrieben: „Von mehr als 1.000 untersuchten Fällen, bei denen es um die Gewährung einer Bewährungsstrafe ging (untersucht wurde über eine Dauer von mehr als 50 Tagen innerhalb eines zehn Monate dauernden Zeitfensters – es ging um Urteile von insgesamt acht erfahrenen Richtern) wurden kurz nach einer Mittagspause 65 aller Anträge auf Bewährung positiv entschieden. In der Studie wurde übrigens nicht erforscht, ob der Grund für das positive Urteilsverhalten in der Pause oder in der Nahrungsaufnahme zu suchen war.“ Heiner Frost (Quelle: [www.sciencedaily.com/releases/2011/04/110413151639.htm](http://www.sciencedaily.com/releases/2011/04/110413151639.htm))

Erschienen in: *Gerichtigkeiten, Niederrhein Nachrichten*  
[www.heinerfrost.de/reportagen/Gerichtigkeit.pdf](http://www.heinerfrost.de/reportagen/Gerichtigkeit.pdf)



Foto: Rüdiger Dehnen