

Ein Koch für alle Fälle

Grillfest, Eintopf oder doch vier Gänge? Während Restaurants verzweifelt nach Personal suchen, herrscht an Köchen, die man für zu Hause buchen kann, gerade kein Mangel

VON GEORG ETSCHHEIT

Kochen in fremden Küchen? Für die meisten Amateure ist das ein Grauen, weil man nichts findet und nichts an seinem gewohnten Platz ist. Flotte Lotte? Haben wir nicht! Zimtstangen? Oh, es müssten noch welche im Gewürzschrank sein! (Sind sie natürlich nicht.) Wie schaltet man auf Oberhitze? Schau doch mal rasch in der Bedienungsanleitung nach! Wo finde ich die? Keine Ahnung, am besten schnell mal bei Google gucken.

Stéphane Suarez lässt sich durch solche Probleme nicht aus der Ruhe bringen. Für ihn, den Profikoch, sind unbekannte Küchen Alltag. Außerdem bereitet er sich penibel auf jeden Einsatz vor, führt Telefongespräche, um die Wünsche seiner Gäste zu erforschen, lässt sich Fotos der Räumlichkeiten schicken, vor allem natürlich solche von der Küche. Suarez ist Mietkoch, manche Angehörige seiner Zunft, auch er selbst, nennen sich, etwas vornehmer, Privatkoch. Und es ist eine Art zu arbeiten, die gerade außerordentlich gut in die Zeit zu passen scheint.

Wenn man ihn gebucht hat, etwa für ein Geburtstagsessen oder auch für eine Hochzeitsgesellschaft, steht Stéphane Suarez ein paar Stunden vor dem großen Ereignis vor der Haustür, beladen mit Töpfen, Tiegeln, Pfannen, Geschirr und, natürlich, mit allen für das Festessen benötigten Zutaten. „Auf Hightech kommt es mir nicht an“, sagt der französischstämmige Koch mit spanischen Wurzeln. „Ich brauche nur einen halbwegs modernen Herd, am besten mit Umluft, und dann noch ausreichend Platz zum Schneiden und Anrichten.“

Suarez hat in diversen Gourmetrestaurants in Paris gearbeitet, bevor er sich in Köln selbständig machte. Seinen Kunden verspricht er denn auch Kulinarik auf Sternenniveau, jetzt im Herbst ist das zum Beispiel ein der kühlen Jahreszeit angepasstes, eher klassisches Gourmet-Menü mit einem „Duett aus Entenleber“, einem „Lachsloin mit Sansho-Pfefferbeeren mariniert“ als Vorspeisen, einem „Sankt Peterfisch mit Bouillabaisse-Sauce“ als Fisch- und einem „Hirschrücken aus der Eifel unter Walnuss-Briochekruste“ als Fleischgang. Zum Dessert gibt es „Charlotte mit Boskop-Apfel, Rosmarin und Mandelcreme“, warm serviert, dazu „Pistazieneis mit Olivenöl und Fleur de sel“.

Wenn doch mal etwas fehlt, wird improvisiert. „Man muss flexibel sein“, sagt Suarez. Genau wie in einer Restaurantküche. Bei ihm wird nichts vorgekocht, alles à la minute zubereitet, selbst die Saucenfonds. Keine klassischen Fonds auf Knochenbasis, die stundenlang köcheln müssen, sondern „kleine“ Brühen oder ein kräftiger Jus aus gebratenen Fleischparüren (Abschnitte, die beim Parieren des Fleisches anfallen), verfeinert mit Butter und Sahne. Die Gründe, einen Koch wie Suarez zu sich nach Hause zu bitten, sind vielfältig. Mal sind es junge Eltern, die nicht ohne Weiteres ihr Haus verlassen können, mal ältere Menschen, die nicht mehr mobil sind. Oder es gibt in der Nähe des Wohnorts einfach keine hochwertige Gastronomie, um es sich einmal gutgehen zu lassen.

Während die stationäre Gastronomie derzeit so händeringend nach Personal sucht wie selten zuvor, scheint an Mietköchen gerade kein Mangel zu herrschen. Aktuelle Zahlen liegen der Dehoga, dem Branchenverband des Gastgewerbes, zwar nicht vor. Doch es darf als sicher gelten, dass nicht wenige fest angestellte Köche durch die vielen Schließungen im Zuge der Corona-Pandemie in die Selbständigkeit gedrängt wurden – mal mehr, mal weniger freiwillig – und jetzt ein Auskommen als Einspringer oder Eventkoch gefunden haben.

Es gibt zahlreiche Agenturen, die sich auf die Vermittlung von Mietköchen spezialisiert haben, wie zum Beispiel „P & K – Die Kochvermittler“ mit Sitz in Rostock. Die Nachfrage nach Mietköchen sei derzeit hoch, berichtet Peter Albrecht, einer der beiden Chefs, wobei es sich bei 80 Prozent der Anfragen um die Suche nach Personal zur Bewältigung von Engpässen in der Gastronomie, Hotellerie und in Cateringbetrieben handele. Die restlichen zwanzig Prozent machen Privatevents aus, wobei die Bandbreite groß ist – vom geselligen Kochkurs über ein professionelles Barbecue bis zum zünftigen Grünkohllessen. Auch Plattformen wie www.koch-fuer-zuhause.de listen zahlreiche Adressen im ganzen Land, zumindest für die größeren Städte.

Etienne Swoboda, der im Sternerestaurant „Schwarzer Adler“ in Oberbergen im Kaiserstuhl seine Lehre absolvierte, ist einer der selbständigen Köche, die den Rostocker Vermittler „P & K“ nutzen. Der Beruf eines Mietkochs sei attraktiv, weil er viel Abwechslung biete und man meist mehr Geld verdiene als in der Festanstellung, sagt er. Andererseits müsse man als selbständiger Koch oft den Einsatzort wechseln, mit wechselnden Küchenteams zurechtkommen und in der Lage sein, seinen Berufsalltag selbst zu organisieren, einschließlich steuerrechtlicher Belange. Aus dem oft harten Wettbewerb unter den Gourmetköchen hat sich Swoboda verabschiedet. „Die wirklich echten Könner bevorzugen immer noch eine Festanstellung“, sagt er. Dafür hat er selbst jetzt weniger Druck, ständig mit anderen verglichen zu werden.

Auch auf Seite der Kunden und Gäste habe sich durch Corona etwas verändert, meint der auf Grillevents spezialisierte Mietkoch Mitch Hein. „Die Leute haben während der Pandemie wieder mehr selbst gekocht, sich stärker mit dem Essen auseinandergesetzt“, meint er. Jetzt gingen viele noch einen Schritt weiter und ließen sich zu Hause von einem Profi bekochen, wobei dies auch einen „edukativen Faktor“ habe. Dabei kann die Lernfreudigkeit durchaus auf Gegenseitigkeit beruhen. „Meine Gäste kommen viel herum, sie kennen sich aus, was gutes Essen und guten Wein anbelangt, und können mir immer wieder interessante Tipps geben“, sagt auch Stéphane Suarez. Allemal abwechslungsreicher, als wenn man es als Alleinkoch oder in einer Küchenbrigade täglich mit derselben Speisekarte zu tun hat.

Mitch Hein bietet vor allem klassische Barbecues mit Showcharakter „à l’américaine“. Motto: Erlaubt ist, was schmeckt. Nach „14 guten Jahren“ in Festanstellung habe er jetzt seine Bestimmung gefunden. „Ich habe zwar nicht weniger Stress als vorher, bin aber mein eigener Herr, das ist viel cooler, und abwechslungsreicher ist es auch.“ Für große Grillevents für 30 bis 40 Gäste benötigt der Koch „einen starken Tag“ Vorbereitungszeit. Alle Marinaden und Saucen bereitet er selbst zu, Steaks und andere Stücke kommen von regionalen Qualitätslieferanten. Die Abende selbst laufen dann meist als gesellige „Sharing Dinners“ ab, wobei alles gleichzeitig auf den Tisch kommt und sich die Gäste gegenseitig bedienen. „Manchmal werfe ich ein Stück Fleisch kurz in die offene Glut, das kommt immer sehr gut an“, sagt der Koch.

Ganz billig ist solch ein Event natürlich nicht. Mitch Hein kalkuliert für ein Edel-Barbecue etwa 120 Euro pro Person, wobei Getränke nicht enthalten sind. Stéphane Suarez berechnet

für ein Vier-Gang-Menü für eine größere Gesellschaft pro Nase 140 Euro. Ein intimes Candle-Light-Dinner für nur zwei Personen schlägt bei der gleichen Speisenfolge mit 180 Euro pro Person zu Buche, weil der Aufwand ähnlich ist wie für eine größere Gästezahl – bei deutlich niedrigerem Gesamtverdienst. Kostendämpfend wirkt sich aus, dass der Gastgeber selbst für die Getränke sorgen kann. Sogar eine bei einem guten Weinhändler zusammengestellte Weinbegleitung ist immer noch deutlich erschwinglicher als die Empfehlungen eines Sommeliers. Auf diese Art ist selbst ein Gourmetmietkoch wie Stéphane Suarez immer noch günstiger, als seine Gäste ins Restaurant einzuladen.

Luft nach oben ist ja eh immer. Auch den Spitzenkoch, der sich anheuern lässt, um Superreiche auf ihrer Luxusyacht über einige Wochen oder sogar Monate zu verköstigen, gibt es natürlich noch – trotz aller Krisen. Der muss dann aber nicht nur sein Handwerk perfekt beherrschen, sondern auch über ein angenehmes Äußeres, beste Umgangsformen und ein blütenweißes Führungszeugnis verfügen. „Da sollte man wirklich zaubern können, das ist nichts für Anfänger“, sagt Markus Schneider von der „Schneider Mietkochagentur“ mit Sitz in der Schweiz und in Deutschland. Spezialisten wie ein echter Sushi-Meister könnten schon mal 1000 Euro pro Tag verlangen – bei freier Kost und Logis.

Stéphane Suarez dagegen bevorzugt es eine Nummer kleiner, zumindest was das Kundenspektrum anbelangt, wobei der Einsatzradius eines Mietkochs wegen der notwendigen Transporte frischer Lebensmittel begrenzt ist. Doch auch bei ihm muss alles perfekt sein, von der Qualität der Speisen über die Konversation mit den Gästen bis zur Tischdeko und dem Mise en place, wie das stilvolle Anrichten auf Französisch heißt. „Ich bevorzuge zwar etwas breitere Teller. Doch wenn es der Gastgeber will, tut es auch Omas Porzellan.“ Das ist vielleicht der wichtigste Grund für den Erfolg von Mietköchen: Man darf den Rahmen selbst festlegen.