



Rent a cook. Wer selbst nicht so gut kochen kann oder seine Zeit lieber bei seinen Gästen verbringt, aber trotzdem nicht auf gute Bewirtung im trauten Heim verzichten möchte, holt sich den Koch einfach in die eigenen vier Wände. © iStockPhoto

Koch zu vermieten

Ein Artikel von **Vene Maier** | 28.12.2010 - 08:41

Über die Dialektik von Kochen und Kochen lassen – inklusive praktischer Betrachtungen rund um das Thema „Rent a Cook“.

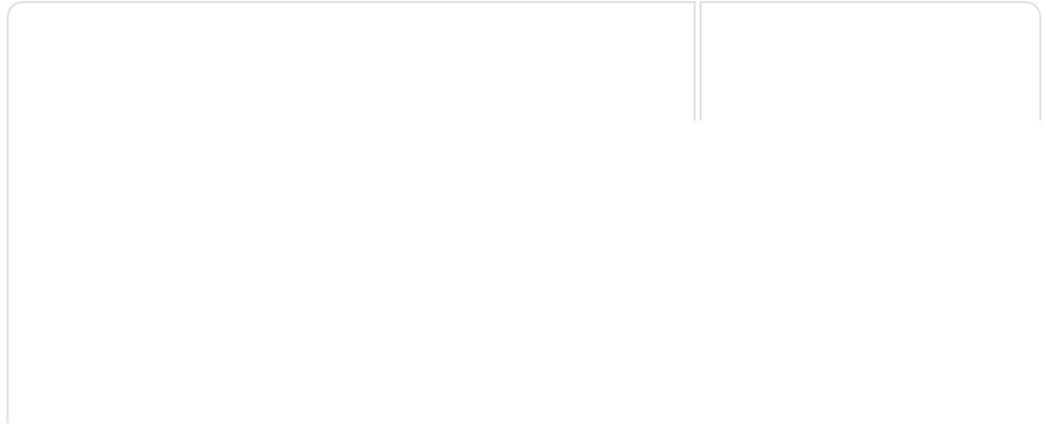


Rent a cook. Wer selbst nicht so gut kochen kann oder seine Zeit lieber bei seinen Gästen verbringt, aber trotzdem nicht auf gute Bewirtung im trauten Heim verzichten möchte, holt sich den Koch einfach in die eigenen vier Wände. © iStockPhoto

Mittlerweile können wir fast alle mehr oder weniger gut kochen. Was aber noch lange nicht heißt, dass wir dieses Handwerk auch wirklich beherrschen. Das eine oder andere Mal gelingt uns tatsächlich etwas Ordentliches, manchmal sogar etwas Besonderes. Etwas, das man freundschaftlichen Gästen

servieren kann. Aber was tun, wenn die Gäste besondere, vielleicht gar besonders wichtige Menschen sind? Tja, da gibt es guten Rat und gute Tat: Man miete sich einen Koch.

- Anzeige -



Klotzen statt kleckern

An dieser Stelle jedoch gleich eine Warnung: Sich seinen ganz persönlichen Koch zu mieten, kann ganz schön teuer sein. Je nachdem, wen man sich an den häuslichen Herd einlädt, muss der Gastgeber ordentlich ins Säckel greifen. Denn nicht nur der Koch und sein sicher guter Name wollen honoriert sein, es wird vor allem auch bei den Zutaten eher geklotzt als gekleckert. Schließlich gilt auch für den Profi die einfache Regel: Nur aus den besten Zutaten lassen sich die besten Gerichte basteln. Wenn also ein mehrfach behabter und/oder besterter Küchenkünstler in der eigenen Villa aufkocht, wird es wohl ein kanadischer Hummer sein, ein Batzen Kaviar und ordentliche Knollen aus dem Piemont. So zum Drüberstreuen. Aber bitte, wer sich einen solchen Superstar leistet, wird sich das Tier und diese Zutaten auch leisten können. Und alles, was es sonst noch gibt, inklusive Küchenbrigade und Servierpersonal. Schließlich muss der Abend perfekt sein, sonst kann man ja gleich selber den Hummer ins Wasser werfen und sich das Pfeffereis samt Korianderröster vom Zampano am Eck holen. Es bleibt also wohl eher den Krössussen der Wirtschaft vorbehalten, sich die hohe Kochkunst von Johanna Maier, Karl und Rudolf Obauer, Heinz Reitbauer oder Walter Eselböck zu sichern. Daher unser Tipp: Entweder selber Promi sein/ werden, oder kleine(re) Brötchen backen.

- Anzeige -

Kulinarischer Mietvertrag



Experten-Talk. Adventure Catering-Koch Oliver Scheiblauber und SlowFood-Chefin Barbara van Melle im Gespräch über die Welt der Mietköche. © Vene Maier

Jetzt fragen Sie bestimmt – und zu Recht: „Was habe ich davon?“ Gute Frage, die leicht zu beantworten ist: Wir haben den Trend. Den Trend zur hohen Küche in den eigenen vier Wänden. Weil „Rent a cook“ boomt gerade. Von Krise ist ja in Zeiten der neoliberalen Umverteilung nicht überall die Rede. Also kann man sich da schon etwas leisten – wenn auch zumeist nicht die Topstars der Branche. Aber ein feines Catering ist auch für private kleine Feiern sehr verlockend, erspart man sich doch einen ganzen Haufen an Arbeit, vom Einkaufen über das Kochen, Anrichten und Servieren bis hin zum Abwasch. Wer sich solch professionelle Helfer und Köche engagieren will, findet reichhaltige Angebote aus der unmittelbaren Umgebung im weltweiten Netz – oder im untenstehenden Infokasten.

Erhaltung des guten Geschmacks

Eine beachtliche Liste von hochbegabten und kreativen Köchen, die mit einer individuellen Kochlinie und Rezepturenliste den Gaumen herausfordern, bieten ihre Dienste an. Zum Beispiel Kochlehrer und Geschmackspädagoge Johann Reisinger, der in Tourismusschulen und an der Akademie für Gartenbau Kochkurse und Produktseminare durchführt. Gleichzeitig kann sich der interessierte Privatier den Kochpädagogen auch in die eigene Küche bestellen. Vorausgesetzt, der Koch ist nicht schon gebucht oder gerade bei einem Seminar. Die Bedingungen, unter denen Köche arbeiten – egal, ob im Restaurant oder im privaten Haushalt – sind laut Reisinger für alle gleich: „Es braucht viel Idealismus und ebenso viel Verrücktheit, um sich das anzutun. Denn wenn man etwas gut machen will, muss man auch viel Zeit investieren.“ Reisinger tut sich das an, weil es ihm auf die Erhaltung des guten Geschmacks ankommt. Gilt doch das Kochen für Reisinger als eine Leidenschaft, die – anders als andere – keine Leiden schafft. „Es braucht Liebe und Freude an der Sache, dann aber macht Kochen unendlich viel Spaß!“

Chef's table

Bei meinen Recherchen bin ich außerdem auf „Adventure Catering“ gestoßen und habe mich mit Koch Oliver Scheiblauber auf einen Smalltalk in der Meierei im Stadtpark getroffen. Um mir von einem Experten die Welt der Mietküche und der Mietköche erklären zu lassen. Koch zu sein ist für Scheiblauber der Traumjob schlechthin. „Wie viele Jobs gibt es, bei denen man von sich behaupten kann, dass man auf einen Schlag viele Menschen glücklich macht?“, schmunzelt Scheiblauber. Wenn ich einen Koch brauche, kann ich Sie dann auch mieten? „Ja, natürlich. Allerdings muss man ganz klar sagen, dass sich das Prozedere erst ab einer gewissen Anzahl an Personen rechnet.“ Und schnell schwenkt er um auf sein neuestes Projekt, den „Chef´s Table“, den er zusammen mit der Präsidentin von Slow Food Austria, Barbara van Melle, die netterweise auch zu unserem Gespräch mitgekommen ist, entwickelt hat. „Die Idee des Chef´s Tables entstand, weil wir seit 13 Jahren, als die Adventure Catering gegründet wurde, gefragt werden, ob man zu uns auch zum Essen kommen kann. Egal, ob Pärchen oder Kleingruppen – bis zu 38 Personen können sich jetzt von uns bewirten lassen“, erzählt Scheiblauber nicht ohne Stolz und er berichtet weiter: „Mit Barbara van Melle verfügen wir über den besten Produkt-Scout, den man haben kann. Vom Salz bis zu den Kräutern, von der Butter bis zum Fleisch, vom Fisch bis zum Gemüse – alles kommt von erstklassigen Produzenten.“ An dieser Stelle mischt sich van Melle ein und unterstreicht die Großartigkeit dieses Projekts: „Mir gefällt an dieser Geschichte vor allem, dass jeder Abend anders verläuft, weil auch die teilnehmenden Personen immer andere Charaktere sind. An manchen Abenden ist die Atmosphäre von Anfang an so locker, dass die Leute aufstehen, sich eine Schürze umbinden und mitmachen – das ist besser als zu Hause kochen.“

Karibische Kochkunst

Wer sich doch lieber in den eigenen vier Wänden bekochen lassen möchte – vielleicht exotisch asiatisch – holt sich Sohyi Kim (die vermutlich nur in besondere Haushalte gehen wird), japanische oder thailändische Köche zu sich in die Küche. Oder Karibische. Barbara Weißbacher zum Beispiel, die das Winterhalbjahr zwar auf einem karibischen Segelboot verbringt, den Rest des Jahres aber die ganze Erfahrung des Törns in alpenländische Haushalte bringt. Auch andere Köche, die ihr Handwerk verstehen, sind für zu Hause buch- und leistbar. Bereits ab etwa 25 Euro pro Person ist man dabei. Wer exklusivere Speisen bevorzugt und möchte, dass auch der Service samt Bedienung und Aufräumen inkludiert sein soll, muss natürlich ein wenig tiefer in die Taschen greifen. Nur Mut. Die Gefahr nämlich, dass Teile oder gar das ganze Menü daneben geraten, ist beim Selberkochen jedenfalls größer.

>> Adressen



Köche im www.Lassen Sie sich und Ihre Gäste von einem Koch verwöhnen. Adressen gibt es im Internet –

Kombinieren Sie die Vorteile eines Restaurants mit der vertrauten und entspannten Atmosphäre Ihrer eigenen vier Wände, verwandeln Sie Ihr Zuhause für einige Stunden in ein Gourmet-Restaurant und lassen Sie sich und Ihre Gäste verwöhnen. Unter dem Motto: Zu Hause Qualität genießen, wie man sie nur in Haubenlokalen erwartet. Hier werden Sie fündig:

Adventure Catering

> 1210 Wien, Einzingergasse 4/ Top 4
Tel.: 01/407 81 19, www.catering.at

Johann Reisinger

> 8330 Feldbach, Auersbach 1

Barbara Weißbacher

Lebt und kocht seit zehn Jahren während des Winterhalbjahres

auf ihrer Segelyacht in der Karibik. Die restliche Zeit des Jahres bringt sie karibische Küche bei Ihnen zu Hause auf den Tisch.

> Kosten: Menüpreis für ein viergängiges Menü ab € 28,- pro Person (ab sechs Personen). € 20,- pro Stunde.

> 1090 Wien, Harmoniegasse 4/18

Tel.: 01/319 68 51, www.rasmus.at

Manuel Wagner

Der kreative Gourmetkoch Manuel Wagner sammelte Erfahrungen in verschiedenen namhaften Haubenlokalen und Hotels und bietet seine Kochkunst nun auch für Sie zuhause an.

> Kosten: Menüpreis ab € 25,- pro Person (ab zehn Personen). Menüpreis für ein fünfgängiges Dinner for two ab €600,-.

> 5020 Salzburg, Mühlbacherhofweg 4

Tel.: 0676/410 95 72, www.rentacook.com

Norbert Bader

Sie möchten Ihre Gäste mit einem köstlichen Menü überraschen?

Kein Problem für zwei Hauben-Koch Norbert Bader.

> Kosten: Menüpreis für ein dreigängiges Menü ab € 65,- (ab vier Personen).

> 2201 Seyring, Hofwieselgasse 29

Tel.: 0699/115 39 742, www.privatecooking.at

Roman Klauser

Der zweifache Grillstaatsmeister und Koch aus Leidenschaft, Roman Klauser, bietet ihnen eine frische, raffinierte Küche – serviert in Ihren eigenen vier Wänden.

> Kosten: € 35,- pro Stunde (exklusive Lebensmittel).

> 3203 Rabenstein an der Pielach, Furtgasse 5

Tel.: 0650/306 09 70, www.rentthecook.at

Thomas Bruckner

Ein romantischer Abend zu Zweit, ein wichtiger Geschäftspartner zu Gast, das ganze Haus voll Familie und Freunde, oder sich einfach nur einmal richtig verwöhnen lassen – Thomas Bruckner kocht frei Haus.

> Kosten: Menüpreis für ein dreigängiges Menü ab € 20,- pro Person (ab vier Personen). € 30,- pro Stunde.

> 2130 Mistelbach, Atzelsdorferstraße 80/3

Tel.: 0664/161 75 19, www.rentacook.info

Thomas Hüttl

Der Eventkoch veranstaltet Kochkurse in seinem Kochatelier oder steht als Mietkoch für zu Hause zur Verfügung. Über www.jollydays.at kann man einen Gutschein um € 62,- pro Person erstehen (ab acht Personen).

> Kosten: € 40,- pro Stunde (exkl. Lebensmittel)

> 1050 Wien, Schönbrunnerstraße 36/1/3
Tel.: 0650/324 43 30, www.kochkurs-wien.at

Christiane Wilfling

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einem ausgefallenen Menü von Christiane Wilfling. Egal, ob französische, italienische oder saisonale Küche – die Mietköchin kommt zu Ihnen nach Hause und bekocht Sie und Ihre Gäste.

> Kosten: Menüpreis für ein drei- bis siebengängiges Menü ab € 25,- pro Person. € 25,- pro Stunde.

1120 Wien, Arndtstraße 79/3

Tel.: 0664/211 71 22, www.christianekocht.com

Ähnliche Artikel



Eis, Eis, Baby!

DAS DESSERT: Warme Waffeln, saurer Essig und knuspriger Krokant - wir haben die besten Partner für Ihre Eiscreme gesucht - und gefunden. *Mehr lesen ...* [[/essen/2009/06/eis_eis_baby_.html](#)]



Liebeshunger

Liebe geht durch den Magen - das ist hinlänglich bekannt. Zum bevorstehenden Valentinstag servieren wir Ihnen daher: Nahrung für die Libido. **Mehr lesen ...** [</essen/2013/02/liebeshunger.html>]



Gaumenrest oder Genussfest?

Egal, ob angeschlagene Äpfel, altbackene Semmeln oder ausrangierte Käseecken - die Objekte gestriger Begierden können Dank kulinarischem Recycling auch heute noch für gute geschmackliche... **Mehr lesen ...** [/essen/2015/03/gaumenrest_oder_genussfest.html]



Es darf ein bisschen rot sein

Ob kalt oder warm – ein saftiges zartrosa Roastbeef lässt alle Genießerherzen höherschlagen. ***Mehr lesen ...*** [\[/essen/2021/05/es-darf-ein-bisschen-rot-sein-roastbeefverkostung.html\]](/essen/2021/05/es-darf-ein-bisschen-rot-sein-roastbeefverkostung.html)