

Das 5-Sternelokal in eigener Stube

Zu Hause essen wie im Gourmettempel? Störköche wie Meta Hildebrand oder Torsten Götz sorgen jenseits von Restaurant-Lärm und Tischreservierungen dafür, dass keine Gaumenfreude unbefriedigt bleibt. Damit treffen sie den Nerv der Zeit.



Meta Hildebrand

Ernährung ist zwar eine elementare Konstante des Lebens, Angebot und Nachfrage unterliegen aber einem steten Wandel. So sind die Zeiten vorbei, in denen der Koch sich in der Küche verkriecht und sein Übergewicht für die Qualität der eigenen Küche spricht. Heute zählt nicht mehr nur das, was auf dem Teller landet, sondern auch die Person dahinter – um herausragende Köche hat sich ein noch nie da gewesener Personenkult entwickelt. Zwei, die diesen Kult beherrschen, sind die Störköche Meta Hildebrand und Torsten Götz. So unterschiedlich die beiden auch sein mögen, so wurden sie beide zu Personen des öffentlichen Interesses, ihr Störkoch-Angebot etablierte sich zum letzten Schrei. Egal ob für Firmenanlässe, Geburtstage, Taufen, Beerdigungen oder Tête-à-têtes – sie und die vielen Mitbewerber auf dem Schweizer Störkoch-Markt kann man für einen extravaganten Gaumenschmaus zu sich nach Hause oder ins Unternehmen holen.

Keine Frage: Das Phänomen Störkoch hat dem Kochberuf eine neue Dimension verliehen. Der einst so scheue Koch wird zum omnipräsenten Helden am Herd, ja zu einer Persönlichkeit, die von grossen Unter-

nehmen als Testimonial und von der Gesellschaft als Lifestyle-Zückerchen der Extraklasse gebucht und geschätzt wird. Ein Geschäftsmodell, das boomt.

Live und unplugged

Kochsendungen wie Jamie Oliver haben die Spitzenküche auch der Hausfrau zugänglich gemacht. So wird höchste Qualität in der Gastronomie von heute beinahe vorausgesetzt. «Die gesamte Genusslandschaft hat sich stark verändert. Jakobsmuscheln sind heute gang und gäbe. Die Wertigkeit des Produkts an sich hat abgenommen. Dafür wird der Erlebnischarakter ums Essen herum je länger je wichtiger. Je moderner der Mensch wird, desto mehr braucht er eine Performance», erklärt der Promi- und Störkoch Torsten Götz, der unter anderem auch für die Schweizerische Fussballnationalmannschaft hinter dem Herd steht. Eine solche wird mit einem Störkoch mehr als gewährleistet. «Als Störkoch koche ich live und unplugged. Ich biete viele Berührungspunkte, bei denen der Gast einhaken kann, und somit Gesprächsstoff und Unterhaltung.» Auch Meta Hildebrand betont: «Man bucht nicht nur mich, sondern ein perfektioniertes Rahmenprogramm.»

Aber nicht nur Entertainment, sondern auch ein Gefühl von Exklusivität und Authentizität

tät, wird in der heutigen Gesellschaft immer wichtiger. Letzteres vom Anfang bis zum Ende des Kundenkontaktes vermitteln zu können – das ist laut Götz denn auch das A und O eines guten Störkochs.

Laut Meta Hildebrand existieren aber noch weitere Gründe, die für die hohe Nachfrage verantwortlich sein könnten: «In einer von Facebook & Co. geprägten Gesellschaft wird die Privatsphäre immer wichtiger. Was gibt es Schöneres, als mit seinen Liebsten unter sich zu sein?» So ist es aber auch für Geschäftsleute und Anwälte, die wichtige Verträge oder Mandate zu besprechen haben, diskreter und sicherer, sich einen Störkoch nach Hause oder ins Unternehmen zu holen. «Ich musste auch schon einen Vertrag mit einer Privatsphären-Klausel unterschreiben», erinnert sich Hildebrand.

Warum ins Restaurant gehen, wenn es zu Hause doch am schönsten ist? Diese Fragestellung ist laut Hildebrand nicht unwichtig: «Viele nutzen die Gelegenheit, mit einem Störkoch ihr schönes Zuhause und somit Rang und Name angemessen zu präsentieren. Es kann aber auch eine schöne symbolische Geste an Mitmenschen darstellen, um ihnen zu zeigen, wie wichtig sie einem sind.» Doch es gibt noch mehr gute Gründe: Nicht zuletzt spielt auch der Anstieg an Vegetariern und Allergikern, insbesondere der Gluten-Laktosen- und Nussintoleranz, in unserer Gesellschaft eine Rolle. «Warum sich in ein Restaurant setzen und wie ein Aussätziger fühlen, wenn man einen Störkoch schon im Vorhinein detailliert informieren kann?», so Hildebrand.

Feines Gespür für Gast und Anlass

«Mit dem Störkoch ist es wie bei der Kunst. Man kauft ein Bild nur dann, wenn es einem speziell gut gefällt», so Götz. Um die grosse Anzahl an Konkurrenten ausstechen zu können, muss man als Störkoch brillieren. So zeichnet sich Götz insbesondere dadurch aus, dass er sich individuell auf seine Kundschaft einstellt und aufgrund seiner jahrelangen Koch-Erfahrung ein Gespür dafür entwickelt, welches Menü in jederlei Hinsicht ideal sein könnte. «Wenn ich einen Auftrag bei einer Privatperson habe, dann nehme ich für diesen Tag keine anderen Aufträge wahr. Ich möchte mich zu 100 Prozent

auf meine Klientel, ihre Gäste und den entsprechenden Anlass einstellen können», meint Götz. «Mein Kunde ist zufrieden und seine Gäste auch – das spricht sich herum.»

Bucht man Meta Hildebrand – die als TV-Köchin bekannt wurde und ihren kecken, orangen Kurzhaarschnitt zu ihrem Markenzeichen machte – holt man sich auch ein Stück jugendliche Frische und TV-Welt zu sich ins Wohnzimmer. «So hat man für relativ wenig Geld einen gewitzten Cervelat-Promi bei sich zu Hause, der jeden wie seinen Freund behandelt», schmunzelt sie. Auf Wunsch hin hat sie auch schon ein Gericht in die Badewanne serviert, für Leute gekocht, die zu Hause blind essen wollten oder einen 5-Gänger komplett in Blau aufgetischt. Zudem wurde sie auch schon für Hunde oder gar verstorbene Personen gebucht.

Flexibel und unkonventionell kocht sie sich so in die Herzen ihrer Kunden. «Wenn man mir vertraut und etwas Freiraum lässt, dann bringe ich Perfektion auf den Teller», so Hildebrand. «Störkoch zu sein ist extrem sportlich», ergänzt sie. «Wenn man wie ich für seine Kunden so günstig wie möglich sein will, muss man schnell sein, etliche Kisten ein- und auspacken und im Eiltempo alles abwaschen. Da muss man taff sein.»

Dieser Störkoch-Trend, der längst auch für den Normalbürger zugänglich geworden ist, hat für den Kochberuf gewissermassen eine Revolution eingeläutet. So sind sich die meisten Köche traditionellerweise gewohnt, still schaffend in der Küche zu stehen – ohne, dass man sich direkt bei ihnen für das leckere Essen bedankt und ohne, dass sie ihre Leidenschaft in Worten zum Ausdruck bringen dürfen. «Effektiv vor fremde Leute hinzustehen und souverän und im richtigen Ton seine persönliche Philosophie und Leidenschaft preisgeben zu dürfen, war wie ein Bungee-Sprung für mich. Das hat mir zu viel Selbstvertrauen verholfen und mich zu dem gemacht, was ich heute bin», sagt Meta Hildebrand. **Simone Siegenthaler**



Torsten Götz



Gut zu wissen:

- › Meta Hildebrand und Torsten Götz sind bis zu ungefähr 15 Personen problemlos alleine als Störkoch buchbar.
- › Bei mehr Personen werden weitere Angestellte oder ein Catering nötig.

Störköche

Meta Hildebrand
www.stoerkoch.tv

Torsten Götz
www.torsten-goetz.ch

Michel Oehler
www.derstoerkoch.ch

Störkoch «Michelangelo»
www.stoerkochmichelangelo.ch