

Gourmetmenü auf Rädern: Wenn der Mietkoch kommt

EINSATZ AM HERD

Ein Mietkoch für den gemütlichen Abend Zuhause statt eines Restaurantbesuchs? „Es geht um die Gemütlichkeit und das Besondere, um den Überraschungseffekt für die Gäste“, erklärt Gastgeberin Sylvia, die sich zu besonderen Anlässen Mietkoch Eberhard Braun ins Haus holt. Stuttgart geht aus mit dem Mietkoch in die Töpfe gespickelt.



Gäste verwöhnen – mit dem Mietkoch

Verkehrte Welt: Eberhard Braun ist in der Melonenstraße in Stuttgart-Riedenberg schon so etwas wie Stammgast. Nur dass er hier in der Dachgeschosswohnung von Frank und Sylvia nicht einen schönen Abend genießen will, sondern verantwortlich dafür ist, dass andere einen schönen Abend erleben können. Eberhard Braun ist Mietkoch. Nicht ausschließlich, denn seine Brötchen verdient er eigentlich als Showkoch – etwa für Küchengerätehersteller. „Mietkoch mache ich mehr aus Vergnügen.“

Um 18 Uhr rollt er mit seinem Kastenwagen in der Melonenstraße an und lädt aus: zwei Kisten mit Lebensmitteln und Kochutensilien sowie seine Arbeitskleidung. Auch das Gastgeberpaar, die heute ihr Sechsjähriges feiern und dazu diejenigen Menschen einladen, über die sie sich kennen gelernt haben, müssen sich noch umziehen. Man kennt sich, man duzt sich. Denn es ist das dritte

Mal, dass Eberhard Braun hier zu Gange ist. Braun, der sich selbst Gourmetcook nennt, ausgebildeter Koch sowie studierter Ernährungswissenschaftler ist, und schon verschiedene Posten in der gehobenen Gastronomie be setzt hatte, war bis Ende 2006 Küchenchef in der Bottega die Vino in Stuttgart-Botnang.

Dort hat Sylvia nicht nur die Atmosphäre, sondern auch das Essen so gut gefallen, dass sie vor knapp zwei Jahren eine Freundin ausführen wollte. Problem: Die war gerade Mutter geworden, und mit einem drei Monate alten Kind einen Abend im Restaurant zu verbringen, kann ganz schön nervig sein. Also erkundigte sie sich, ob man Braun auch mieten könne.

Die Premiere in der Melonenstraße war also ein „Dreimädelsabend mit Verwöhnprogramm für eine gestresste Mutter“, sagt Sylvia. Das Kind konnte auf das Fell vor den Kamin gelegt werden, und die drei Mädels konnten auch

mal „die Schuhe ausziehen und sich ganz ungezwungen fühlen“. Für die Hausherrin war das erst ungewohnt: „Man gibt ja alles aus der Hand – ein Fremder in der Küche, dem man alles zeigen muss!“ Doch Eberhard Braun kennt sich inzwischen in Riedenberg bestens aus. Und wenns drauf ankommt, dann bringt er wirklich alles mit: Töpfe, Messer, Teller. Doch hier weiß er, was er hat: Eine offene Wohnküche, ein Ceranfeld mit Touchcontrol, einen Umluftherd, beschiedene Pflanzen und Edelstahlöpfe, eine elektronische Küchenwaage – seine eigene hat er dennoch dabei wie auch seinen akkubetriebenen Pürrierstab. Nachdem er sich seine Arbeitskluft übergestreift hat, legt er mit den Vorbereitungen los, verstaubt die Zutaten, öffnet mit einem leichten Fußtritt den Schrank mit den Müllbehältern, hat mit einem Griff eine Schüssel in der Hand und schlägt Eier auf. Denn er beginnt mit dem Finale, einer

*Heimisch in fremden Küchen:
Eberhard Braun bei der Arbeit.*



Crème Brûlée. Das Einzige, was er schon vorbereitet hat, schiebt er ins Gefrierfach: die Eismasse.

Was steht denn auf dem Menü des Abends? Das haben die Gastgeber grob vorgegeben, und Braun hat daraufhin vier verschiedene Menüvorschläge eingebracht. Daraus geworden ist: Cappuccino vom Hokkaidokürbis mit Zitronenthymianschaum vorneweg, dann mit Käse gefüllte Gnocchi, dazu schwarze Oliven, Tomaten, Parmesan, Basilikum. Als Hauptgang Schwäbisch-Hällisches Schweinefilet gefüllt mit Manchego, gerösteten Pinienkernen und getrockneten Tomaten, dazu Chili-Weinbergpfirsich und ein nussiges Kardamon-Couscous. Und als Nachtisch eben Crème Brûlée mit zitronengrasparfümiertem Vanilleeis und Beeren. Und in einer halben Stunde kommen die Gäste...

Kein Problem für den Profi am Herd, der während der Arbeit mit den Gastgebern plaudert. „Wenn ich nicht Freude an der Flexibilität hätte, dann hätte ich den Sprung in die Selbstständigkeit nicht gemacht.“ Dennoch kann Braun auch mal still werden, wenn's zu unvorhergesehen wird, obwohl er sich im Vorfeld stets nach den Arbeitsbedingungen erkundigt. Einmal hat ihn ein junges Pärchen gebucht, da musste er in der Köchnische der Studentenbude ein Vier-Gänge-Menü zaubern. „Lohnen tut sich das eigentlich nicht“, sagt Braun. Vom Finanziellen her weder für ihn noch für die Gastgeber. Die müssen für diesen Abend zu sechst pro Kopf inklusive der Nahrungsmittel 90 Euro berappen – und die Getränke stellen sie selbst. Dafür könnte man auch ganz gut in der Sterneküche versorgt werden. „Aber einmal im Jahr

zu einem besonderen Anlass kann man sich das ruhig leisten. Es geht um die Gemütlichkeit und das Besondere, um den Überraschungseffekt für die Gäste“, sagt die Hausherrin.

Die klingeln um 19 Uhr an der Tür, wissen aber Bescheid: Die Schwester und der beste Freund von Frank nebst Anhang. Der Koch bereitet inzwischen die Suppe vor, schneidet Schalotten, Knoblauch, Petersilienwurzel und Chili, dünstet alles an, und macht sich anschließend über den mit Spannung erwarteten Kürbis her. Schließlich hat so mancher schon seine Probleme gehabt, so ein störrisches Biest zu zerlegen. Bei Braun macht es nur zack, zack, und das Teil ist halbiert. Dann löffelt er die Kerne aus, und zack, zack, zack, wird alles kurz und klein geschnitten und in den Topf gehauen. Die Damen, die sich mit Sekt an der Küchenbar in Stimmung bringen, schauen interessiert zu: „Ach, mit Schale?“ „Das gibt doch erst den Schub“, sagt Braun. Wieder was dazu gelernt – alles im Preis inbegriffen. Und: „Man hat auch noch Einfluss während des Zubereitens“, sagt Frank. Denn der Koch fragt: „Möchtet ihr die Suppe rein oder lieber etwas sämig?“ Also gut: dann noch Kartoffeln hineingeschnipselt.

Weitere Tipps für die arrivierten Hobbyköche gibt's, als der erste Gang kurz vor der Vollendung steht. Denn Eberhard Braun hat als kleines Amuse Bouche noch Hühnchenbrust, die so butterzart ist, dass sie wie von selbst auf die Spieße flutscht. „Wenn ihr sie noch zarter wollt, dann könnt ihr sie vorher in frisch gepresstem Ananassaft marinieren.“ Ein besonderer Clou ist das Anrichten. Schließlich heißt es Cappucc-

Tischplatten für
die Gastronomie.



**An alle Gastronomen: Sie haben die Wünsche,
Werzalit die Tischplatte.**

Werzalit fertigt Tischplatten nach Ihren Wünschen. Wählen Sie unter einer Vielzahl von Formen, Farben und Dekoren – oder geben Sie ein individuelles Motiv vor. So oder so – Sie können immer mit den Vorteilen rechnen, die alle Werzalit Tischplatten im strapazierten Gastronomie-Einsatz auszeichnen.

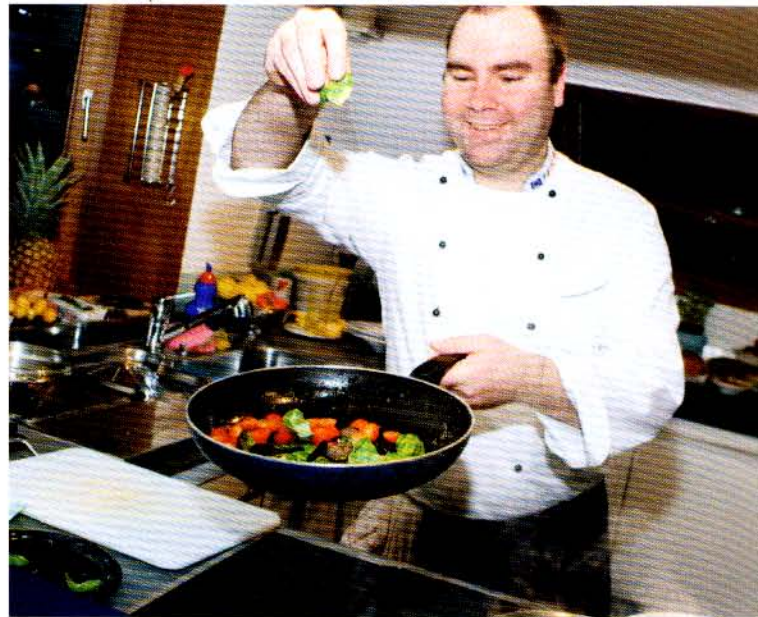
Gleich Broschüre anfordern:
07062.50-187 | www.werzalit.de

werzalit
BESTÄNDIG. SCHÖN.

Was darf's denn sein? Zitronenthymianschaum auf dem Kürbiscappuccino....



...oder frisches Gemüse aus der Pfanne?



cino vom Hokkaidokürbis, also füllt der Koch die Suppe in Gläser, löffelt den Zitronenthymianschaum darauf und legt dann die Saté-Spießchen darüber. Als Zugabe packt er sein selbst gemachtes Chutney aus sizilianischen Zitronen und grünen Tomaten, abgeschmeckt mit Kaffeeblättern und etwas Chili aus, reicht dazu italienisches Brot aus der Markthalle. Da würden auch Lafer und Lichter „lecker!“ sagen – Kerner sowieso. Die Hausherrin Sylvia übt sich derweil als Sommelière. Seitdem die Betriebswirtin vor einigen Jahre aus Köln nach Stuttgart gekommen ist, entdeckt sie nach und nach die Weingüter in der Region, serviert nach dem badi-schen Sekt einen Grauburgunder und einen Untertürkheimer Gips, später noch einen Spätburgunder sowie einen Valpolicella.

Nach dem ersten Gang ist Braun dann doch ein bisschen zum Phantom der Küche geworden, denn die Runde hat sich nun gemütlich am Tisch niedergelassen und lässt sich's gut gehen, das heißt: Für den Service sind die Männer zuständig – wie auch fürs Fahren. Frank und Sylvia kann's egal sein, müssen sie doch nach dem Gourmetmenü nur nach nebenan ins Bett kriechen. Derweil Eberhard Braun sich um die Gnocchi kümmert, plaudert man am Tisch über Dieter Thomas Kuhn, die Toskana und die Taufe des Sohnes von Thomas und Annette. Kurz: Man genießt den Abend und die Gäste, ohne schon beim Essen an einen Berg voll schmutzigem Geschirr in der Küche zu denken. Denn nachdem Braun die Gnocchi, das Schwemfilet, den Nachtisch und als kleines Extra einen weltmeisterli-

chen Käse mit Minikiwis und Brot serviert hat, „putz ich die Küche heimlich, still und leise und verabschiede mich.“ Da ist es schon 23 Uhr, die Runde ist nun sich selbst überlassen, und Gastgeber Frank stellt am Ende beim Blick in die Küche fest: „Als ob nichts gewesen wäre!“ Denn auch ohne Spülmaschine würde Eberhard Braun keine Spuren hinterlassen – außer einem angenehmen Sättigungsgefühl im Bauch und einem Loch in der Haushaltskasse. Matthias Ring

www.gourmetcook.de: das Angebot von Eberhard Braun
www.mietkoch-stuttgart.de: Hobbykoch Rainer Jeline kauft em, kocht und serviert
www.mietkoch.tv: Das Mietkoch-Verzeichnis

Hofdienergarage – Stuttgarts günstigste City-Parkhaus



Königsbau / Königstraße / Schlossplatz nur 500 m entfernt

- ⇒ Super-Abend-Tarif 1,50 € pauschal (Mo. - Fr. 19⁰⁰ - 06⁰⁰)
- ⇒ Super-Wochenend-Tarif 1,50 € / 24h (Sa. 15⁰⁰ - Mo. 06⁰⁰)
- ⇒ Tagsüber: 1. + 2. angef. Stunde je 1,50 €
+ jede weitere angef. Stunde 1,00 €

SchülerKunst im Parkhaus macht Parken zum Kunsterlebnis!

Ihr Partner rund ums Parken

PBW Parkraumgesellschaft
Baden-Württemberg mbH

Hübener 3 · 70174 Stuttgart · E-Mail pbw@pbw.de
Tel. 0711/80255-0 · Fax: -599 · Internet: www.pbw.de