Haute Cuisine auf Hausbesuch

Private Cooking ist das kulinarische Aushängeschild der Reichen und Mächtigen. Wer es sich leisten kann, hat zwischen Villa und Yacht seine Köchin oder seinen Koch stets dabei.

Von Manfred Gram





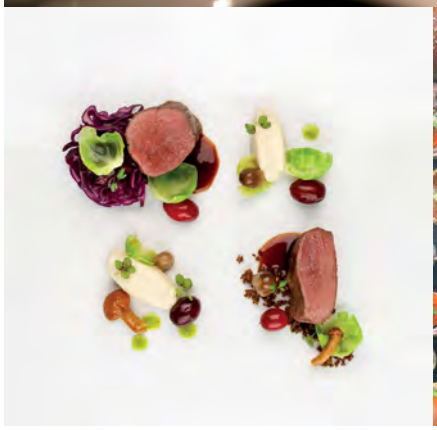


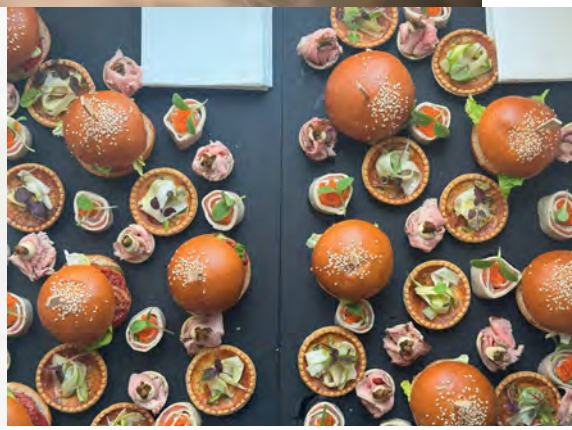
Kathrin Peczelt ist seit drei Jahren als Private Chef im Geschäft. Sie bietet ihre Dienste in Privathaushalten, Chalets und Ferienresidenzen an. Sie kocht aber auch für Unternehmen. Ein Vier-Gänge-Menü für zehn Personen kommt inkl. Lebensmittelkosten auf 750 bis 1.000 Euro. *kp-cooking.com*

Pizza, mit Blattgold belegt. Erdbeeren, die das ganze Jahr über auf die Yacht eingeflogen werden. Mehrere Haubenköche, die parallel in einer Privatküche wirbeln. Es gehört zum guten Ton unter Superreichen, dass sie ihre kulinarischen Gelüste jederzeit und überall bedienen lassen – in der Prachtvilla, auf der Prachtyacht oder im Prachtjet. Wenn Geld keine Rolle spielt, ist alles möglich.

„Aber es muss nicht immer Kaviar sein", sagt Kathrin Peczelt. Die gebürtige Kärntnerin hat sich vor drei Jahren als Privatköchin selbstständig gemacht. Am Anfang kochte die Absolventin einer Tourismusschule für Superreiche auf Yachten – inklusive absurder Wünsche. „Ein Kunde verlangte einmal Spaghetti Bolognese. Mein Anspruch war, das beste Sugo aller Zeiten zu machen. Als seine Frau in die Küche zum Verkosten kam, bestand sie darauf, dass mit Ketchup verfeinert wird", erinnert sie sich. Drei Flaschen Ketchup wanderten dann in die Sauce, bevor der betuchte Feinschmecker selbst noch einmal eine halbe Flasche über seine Portion drüber goss.







Ex-Szenewirt und Haubenkoch **Florian Prandstätter** sieht sich als eine Art Küchen-Concierge, der auch schon einmal „Essen auf Rädern" anbietet. Für kulinarische Basisdienste stellt er 1.100 Euro in Rechnung. Die dafür nötigen Lebensmittel sind da noch nicht dabei. *privatkoch.at*

Private Cooking. Ob mit oder ohne Ketchup – Private Cooking ist maßgeschneiderte Kulinarik im exklusiven Rahmen. Eine Köchin oder ein Koch kommt dorthin, wo man sich gerade befindet. Gekocht wird auf Wunsch, vom Fine-Dining-Menü zu zweit über Hochzeitsfeiern bis zu Workshops, bei denen alle Gäste mitmachen. Geboten wird das alles unter anderem von Haubenköchen, die aus der Spitzengastronomie ausgestiegen sind, freigeistigen Jungköchen, aber auch Szene-Freelancer oder Quereinsteiger sind darunter.

Peczelt ist eine von ihnen. Die Zeiten, in denen die 38-Jährige auf Yachten über die sieben Meere schipperte oder in Luxusvillen kochte, sind aber vorbei. „Ich will auch nicht mehr zurück", erzählt sie. Sie ist selbstständig und gut im Geschäft. Vor allem im Sommer, wenn Urlauber in Kärnten landen, wächst die Nachfrage, im Herbst und Winter wird es ruhiger. „Ich habe einen soliden Kundenstock."

Sie wünschen, wir kochen. Den hat auch Florian Prandstätter. Einst war er Küchenchef und Inhaber des legendären „Harry's Time", Haubenkoch und Szenewirt. Christian Domschitz, ein Freund der Familie, hat ihm, als er Anfang 20 war, in nur zwei Monaten das Handwerk gelehrt. Heute ist Prandstätter Küchennomade mit mehreren Standbeinen. Neben seinem Job als Privatkoch ist er verantwortlich für das Frühstück in einem Wiener Softwareunternehmen und betreut das Set-Catering einer beliebten TV-Show. Private Cooking ist aber seine Hauptbeschäftigung. Zwei- bis dreimal pro Woche steht er in fremden Küchen, bei Bedarf ist er auch auf mehrtägigen Ausflügen mit dabei. Manchmal mit Waren im Wert von 15.000 Euro im Gepäck. „Ich bin ein Küchen-Concierge", sagt er. Er liefert, bereitet vor, kocht vor Ort, besorgt Delikatessen. „Ich gehe auf individuelle Bedürfnisse ein – und setze sie um."

Auch Jürgen Gschwendtner kennt diese Welt. Der 42-jährige Niederösterreicher ist ein Vollblutgastronom, war auf Yachten, tingelte mit der Formel 1 um den Globus, leitete sieben Jahre die Küche bei der Wiener Schnitzel Institution „Meissl & Schadn". Heute ist er Küchendirektor >

FOTOS: JULIAN PIRKER (2), ALEXANDER WIESELTHALER (2), BEIGESTELLT (2), FOTOBYHOFER/CHRISTIAN HOFER

von sieben Lokalen im Kremser Gastroimperium von Harald Schindlegger und bietet nebenbei Private Cooking an. „Es gibt zwei Arten von Private Cooking: Entweder die Kundschaft kocht mit, oder sie lässt sich einfach bekochen. Ersteres kommt öfter vor“, erzählt der aktuelle Staatsmeister im Grillen. Immer wieder flattern bei ihm übrigens auch andere Job-Angebote ins Haus – mit Monatsgagen ab 10.000 Euro netto, dafür muss man aber exklusiv und langfristig für jemanden kochen. „Nichts für mich. Und ich höre von vielen großartigen Köchinnen und Köchen, dass derartige Angebote mehr und mehr ausgeschlagen werden.“ Man will halt auch nicht im goldenen Küchenkäfig gefangen sein.

„JE WOHLHABENDER DIE KUNDSCHAFT, DESTO ENTSPANNTER IST SIE IM UMGANG.“

FLO PRANDSTÄTTER, PRIVATE CHEF

Mundpropaganda. Maria Gunzer will das auch nicht. Die gebürtige Kärntnerin startete als diplomierte medizinische Assistentin, ihre Leidenschaft für Fremdsprachen hat sie dann nach Paris gebracht. Gunzer verdingte sich dann in der Businesskommunikation und lernte dort auch noch die Sprache der Managementelite kennen. Die Quereinsteigerin absolvierte in den besten Hotels der Welt Kochkurse bei Spitzenköchen. „Ich habe gelernt, wie man aus frischen, einfachen Produkten die edelsten Gaumenfreuden zubereiten kann“, erzählt sie. Heute ist sie Private Chef in Wien, in Paris und in Malta. Auf ihrer Visitenkarte steht: L’Art de Reçevoir – die Kunst, Gäste zu empfangen. „Anfangs war’s ein Hobby“, erzählt

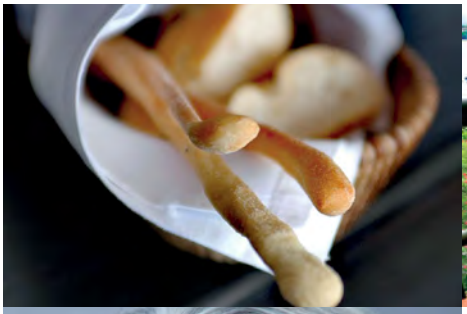






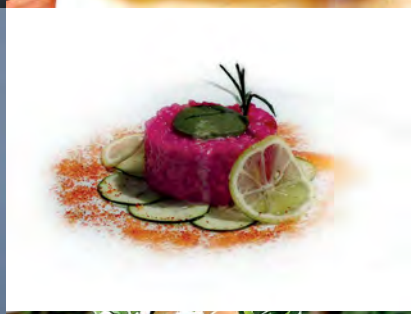


Jürgen Gschwendtner ist nicht nur Staatsmeister am Griller, sondern auch Privatkoch. Kocht oder grillt er groß auf, muss man 200 bis 300 Euro pro Kopf veranschlagen. Preise für Location und Service kommen dann noch dazu. Ein Dinner für zehn kann so schnell einmal 4.000 Euro kosten. *juergen-gschwendtner.com*











Maria Gunzer ist Quereinsteigerin und hat sich in den letzten zehn Jahren mit ihrem Unternehmen „L'Art de Reçevoir" einen exklusiven Ruf erarbeitet. Sie bekocht die internationale Elite weltweit. Der Preis wird je nach Auftrag verhandelt. *butlerbureau.eu*

sie. Heute zählen europäische Hocharistokratie, internationale Wirtschaftselite und Spitzendiplomatie zu ihren Stammkunden. Ihre Aufträge kommen fast ausschließlich über Empfehlungen oder Plattformen wie „Butler Bureau".

Gunzers Spezialität sind kleine Empfänge und Dinner mit maximal 15 Gästen. Auf Wunsch begleitet sie aber ihre Kunden auch auf Yacht-Trips, versteht sich. „Ich weiß, dass in diesen Kreisen gutes Service, Qualität und Diskretion selbstverständlich sind", erzählt sie selbstbewusst. Ein Erlebnis bleibt ihr besonders in Erinnerung: Gunzer kochte für einen japanischen Geschäftsmann. In seiner Begleitung: ein schweigsamer Mann. Es stellte sich heraus: Das war sein persönlicher Privatkoch. Hätte ihm das Essen nicht geschmeckt, wäre dieser eingesprungen. Zum Glück war er begeistert.

Man lernt: Private Chefs liefern Genuss auf Vertrauensbasis. Aber wer bei den Reichen an den Herd darf, muss ihren Geschmack treffen, mit Trüffel, mit Kaviar –oder auch mit Ketchup. <

FOTOS: BEIGESTELLT (4), WHATSAPP (5)

Globe Sailor

Yachtcharter & Kreuzfahrten

www.globesailor.de



Wir bieten

- Expertenberatung
- Ausgewählte Flotten
- Insolvenzschutz & Charterversicherungen

Über 15 Jahre Erfahrung!

kontakt@globesailor.de
+49 7851 688 35 54