# Eine Nacht mit Caminada

***EIN WELTBERÜHMTER KOCH AN IHREM HERD? EIN TRAUM, DEN WOHL VIELE FOODFREAKS TRÄUMEN – UND DER DURCHAUS ZU ERFÜLLEN IST. WAS DABEI HILFT? STAMMGAST ZU SEIN. ODER SEHR, SEHR VIEL GELD ZU HABEN. UNSER TIPP: SCHAUEN SIE SICH IN DER SCHWEIZ UM. HIER HABEN TOPKÖCHE WENIG ALLÜREN UND BEZAHLBARE PREISE.***

**TEXT** BRITTA WIEGELMANN **FOTO** VÉRONIQUE HOEGGER, STEPHAN FLOSS, LINDA POLARI

Acasa – so nennt sich das exklusive Cateringangebot von Andreas Caminada und Sandro Steingruber.

Gordon Ramsay macht es nicht. Magnus Nilsson macht es nicht. Massimo Bottura wird von seinen PR-Damen abgeschirmt. Heston Blumenthal antwortet gar nicht. Thomas Keller und die Roca-Brüder auch nicht. Und René Redzepi ziert sich. Dabei war die Frage eigentlich ganz einfach. Wir stellten sie rund 30 Köchen aus der internationalen Topliga: «Ist es möglich, Sie einen Abend lang als Küchenchef für einen kleinen, intimen Event im Privathaushalt zu buchen? Falls ja, was würde das an Gage kosten?» Aus manchen Reaktionen zu schliessen, hätten wir den Herren und Damen genauso gut ein unmoralisches Angebot machen können.

Da entspann sich etwa der folgende Dialog mit dem Restaurant noma in Kopenhagen. Wir, die Zeitschrift marmite, schrieben per E-Mail: *«Könnten Sie uns zu folgendem Thema Auskunft geben …?»*. Und so weiter.
**Das Restaurant:** *«Eigentlich macht unser Küchenchef das nicht. Von welcher Preislage würden wir denn ungefähr sprechen?»*
**Wir:** *«Nein, wir sind eine Zeitschrift. Es geht uns um die Information für unsere Lesenden, ob ein solches Arrangement denkbar wäre.»*
**Das Restaurant:** *«Wie gesagt, sehr unwahrscheinlich. Aber welchen Preis könnten Sie denn anbieten?»*

Man muss sie verstehen, die Spitzenköche. Das noma, nur so zum Beispiel, hat schon für seine 42 Restaurantgedecke über 20 000 Reservierungsanfragen pro Monat. Würde sich jetzt unter Food-Groupies noch rumsprechen, René Redzepi sei auch für private Events zu haben, bräche wahrscheinlich die dänische Telekommunikationsinfrastruktur zusammen. Vor Ort müsste jede Anfrage einzeln angeschaut werden, und am Ende kämen 99 Prozent der Anlässe nicht zustande. Klar will sich das keiner antun. Die Standardantwort vieler Häuser lautet darum vorbeugend: «Er/Sie konzentriert sich auf das Restaurant und kann Privataufträge leider nicht annehmen.» Dennoch, leise Zweifel seien erlaubt. Auch weil man viele Sterne- und Haubenträger ja durchaus ausserhalb ihrer eigenen Küchen sieht: an Gourmetfestivals, als Küchenchef bei exklusiven Banketten, als Protagonisten bei Kochkursen im Auftrag von Firmenkunden und Werbepartnern. Glaubt man dem brancheninternen Gemunkel, dürften grosse Kaliber allein im deutschsprachigen Raum für solche Engagements mindestens 20 000 Franken pro Tag aufrufen. Bekannte TV-Köche nehmen angeblich zwischen 5000 und 10 000 Franken. Ausser sie heissen Jamie Oliver, dann kostet es bis zu 135 000 Franken – für einen Auftritt. Da liegt die Vermutung nahe, für genügend Kleingeld würde er sich auch überzeugen lassen, zu betuchten Kunden nach Hause zu kommen.

Erfrischend unprätentiös läuft es in der Schweiz. Hier trifft man noch grosse Talente mit kleinem Ego. Zum Beispiel Nenad Mlinarevic. «Ich gehe gerne zu Leuten nach Hause», sagt der 33-jährige Shooting-Star, der sich letztes Jahr im Restaurant focus des Parkhotels Vitznau auf Anhieb zwei Miche-

Rent a chef: egal ob Hans-Peter Hussong, André Jaeger oder Nenad Mlinarevic – in der Schweiz ist das private Vergnügen eher möglich als im Ausland. Schön, wenn echte Stars auf dem Boden bleiben.

### DIE ALTERNATIVE: «CHEF'S TABLE»

Wenn der Prophet nicht zum Berg kommt, kommt der Berg eben zum Propheten: Immer mehr Spitzenköche haben einen so genannten «Chef's Table» oder «Kitchen Table». Das ist ein Tisch direkt in oder an der Küche, den man als Gast ganz regulär reservieren kann. Näher kommt man dem Starkoch kaum. In der Schweiz darf man so zum Beispiel Nenad Mlinarevic im Restaurant focus auf die Finger gucken. Auch internationale Grössen werben damit, etwa Heston Blumenthal (Dinner by Heston Blumenthal, London), Gordon Ramsay (in diversen Restaurants der Gruppe) und Alain Ducasse (Alain Ducasse at The Dorchester, London). Aber Vorsicht bei solchen Gastro-Grossunternehmern: Bei Blumenthal & Co. sitzt man zwar mitten im Getümmel, doch dass der Chef selber auftaucht, ist alles andere als sicher …

lin-Sterne erkochte. «Allerdings nur an freien Tagen, damit ich meine Gäste im Restaurant nicht vernachlässige.» Ein bisschen, so gibt er offen zu, machen ihn solche Privataufträge immer nervös. «Für acht Leute zu kochen, ist ja eigentlich nicht so ein Stress. Aber in einer fremden Küche muss ich mich erst orientieren – das ist so, als ob man nicht im eigenen Bett schläft.» Ausserdem sei der Platz beschränkt, «und der Kühlschrank ist wirklich immer zu klein!» Darum bereitet er so viel wie möglich vor und bringt am liebsten auch gleich das Equipment mit: Induktionsplatten, Sous-vide-Geräte, Wärmewagen und auf Wunsch sogar Tischwäsche, Geschirr und Deko. Bei seinem spezielsten Auftrag sassen englische Royals mit am Tisch – mehr verrät er nicht, denn solche Kunden seien «sehr betucht und sehr diskret.» So schweigt sich Mlinarevic auch über die bezahlten Preise aus. «Ich bin im Park Hotel angestellt, darüber kann nur mein Arbeitgeber Auskunft geben.»

Wenn Hans-Peter Hussong von der Wirtschaft zum Wiesengrund in Uetikon am See, ebenfalls zwei Michelin-Sterne, bei Gästen zu Hause kocht, rechnet er so: «Das Restaurant muss ich an diesem Tag zumachen. Ungefähr so viel, wie wir an einem mittel besetzten Abend an Umsatz machen, sollte es auch bei einem auswärtigen Auftrag sein.» Er mag diese Gelegenheiten sehr: «Man lernt die Leute privat kennen, das sind oft wunderschöne Begegnungen.» Allerdings, lacht er, sollte man die Kunden unbedingt vorwarnen. «Da hat's dann blitzsaubere Küchen, die nichts mit einer Restaurantküche gemeinsam haben. Bei uns spritzt halt das Fett, und es fällt auch schon mal was auf den Boden.» Mit den Gästen reden, sich tipptopp vorbereiten, Erwartungen klären und unbedingt über die Kosten sprechen: Das ist auch für 19-Punkte-Koch André Jaeger von der Fischerzunft in Schaffhausen das A und O. «Ich sage immer, die Finger kann ich mir in der Fischerzunft verbrennen, dazu muss ich nirgendwo anders hin.» Er erinnert sich an so manchen denkwürdigen Abend: «Exklusive Dinners mit VIP-Gästen, wo absolute Diskretion gefordert war. Wine & Dines, wo die verrücktesten Weine Grundlage für das Menü waren. Die schönsten Momente sind für mich aber, wenn ich von Gästen, die zugleich Freunde sind, eingeladen werde, bei ihnen zu Hause zu kochen. Dies sind Leute, die einen kennen und schätzen und auch wissen, was das bedeutet.»

Man beginnt zu ahnen: Stolpersteine gibt es für den Koch genug. Sicher mit ein Grund, warum auch hierzulande viele Küchenchefs dankend abwinken. Eine Marktlücke für High-End-Caterer wie Gammacatering in Hünenberg oder Marco Pfleiderer in Zürich. Anke Krause, CEO der Gamma Gruppe, erzählt: «Unsere Köche lieben diese kleinen privaten Events.» Und sie beherrschen das aus dem Effeff, was viele Restaurantköche scheuen: «Wir finden uns in jeder fremden Küche zurecht», sagt Pfleiderer. Im Gegensatz zu so manchem Sternekoch kochen diese Cateringfirmen alles frisch vor Ort:

**GENERELL SOLLTE MAN MIT RUND 500 FRANKEN PRO PERSON RECHNEN**

«Wir rühren den Risotto, rollen die Truffes und backen das Brot vor den Augen der Gäste», so Pfleiderer. Sein Betrieb vermittelt beispielsweise Fabian Spiquel, Küchenchef im Maison Manesse, dem derzeit heissesten Fine-Dining-Spot in Zürich. Der aktuelle Küchenchef Alan Hamilton hat bei Gérald Passédat vom Le Petit Nice in Marseille gearbeitet; unterstützt wird er von einem ehemaligen Laborkoch von Heston Blumenthal. Bei Gamma steht Remo Siebers am Herd, der zuvor mit Antonio Colaianni im Il Casale in Wetzikon gekocht hat. Dennoch: Letztendlich fehlt es am Celebrity-Faktor. Der echte Foodfreak will, Traum ist Traum, Andreas Caminada höchstselbst bei sich zu Hause in der Küche. Da könnte der Mann auch Spaghetti kochen. Überraschung: Caminada macht's tatsächlich. Nicht Spaghetti kochen, aber das Erlebnis eines Essens auf Schloss Schauenstein in den privaten Haushalt verlegen. Acasa Catering heisst die Firma, die er dafür mit seinem alten Freund Sandro Steingruber, Ex-Küchenchef des Epoca im Waldhaus Flims, gegründet hat. Zwei bis 30 Gäste können die beiden mit ihrer Crew bewirten. Quanto costa? «Mindestsätze haben wir keine. Wir möchten jedem Gast ein Luxuserlebnis bieten und gehen auf kleine wie grosse Wünsche ein.» Und wenn Andreas Caminada selber vor Ort die Kochschürze anlegen soll? «Dann versuchen wir das möglich zu machen.» Wie hoch wäre die Zusatzgage? «Die gibt es nicht.» Das ist ein Wort! Man notiere jedoch: Caminada kann, ist ja klar, unmöglich bei jedem Acasa-Einsatz persönlich vorbeischauen.

Ach, wäre doch René Redzepi auch so unkompliziert! Wer ihn oder seinesgleichen an den eigenen Herd locken will, dem empfehlen wir zwei Dinge. Erstens: ein sehr grosszügiges Budget. Zweitens: Hartnäckigkeit. Denn am Ende geht meist mehr, als man denkt. Am ehrlichsten war in dieser Hinsicht wohl die Antwort von Alain Passard, Küchenchef des Arpège in Paris: «In all fairness, anything's possible.»

### RENT A CHEF: DER WEGWEISER

Wir fragten rund 30 Köche der Schweizer und internationalen Topliga an, ob sie für Privatengagements – ein Dinner für acht Gäste im Haushalt des Gastgebers – zur Verfügung ständen. Wichtig: Sie sollten tatsächlich persönlich den Kochlöffel schwingen. Hier die Ergebnisse, plus unsere Tipps.

**Die machen es**
Unter den Schweizern kommen beispielsweise Hans-Peter Hussong (Wirtschaft Wiesengrund, Uetikon am See), Nenad Mlinarevic (focus im Park Hotel Vitznau) und André Jaeger (Fischerzunft, Schaffhausen) bereitwillig zum Gast nach Hause. Andreas Caminada (Schloss Schauenstein, Fürstenau) kann man über seine Firma Acasa Catering buchen; auf Anfrage schaut er mitunter auch persönlich vorbei. International ist Alain Passard (Arpège, Paris) prinzipiell gesprächsbereit, man sollte aber über ein sehr grosszügiges Budget verfügen.

**Die machen es nicht**
Folgende von uns angefragte Köche sind für Privatengagements offiziell nicht zu haben: in der Schweiz Benoît Violier (Restaurant de l'Hôtel de Ville, Crissier), Peter Knogl (Cheval Blanc, Basel), Ivo Adam (Seven, Ascona); im Ausland Gordon Ramsay (diverse Restaurants in Grossbritannien, USA, Japan, Dubai), Magnus Nilsson (Fäviken, Järpen/Schweden).

**So viel kostet es**
In der Schweiz gar nicht so viel: Die meisten Köche wollten sich zwar nicht festlegen, dies aber eher eum Kunden mit kleinerem Budget nicht abzuschrecken. Generell sollte man bereit sein, für ein Mehrgangmenü auf Sterneniveau im eigenen Heim rund 500 Franken pro Person anzulegen. Weniger geht auch, mehr immer. Erfreulich: Die Kosten werden stets fürs Essen und Service gerechnet, kein einziger der heimischen Küchenchefs verlangt zusätzlich eine persönliche Gage. Ganz anders sieht die Preisgestaltung bei den internationalen Starköchen aus. «Viel hilft viel» lautet hier das Motto. Der Preis für einen Abend ist mindestens fünf-, wenn nicht sogar sechsstellig.

**Das hilft**
Stammgast sein! Wenn Sie zehnmal im Jahr ins Sternelokal gehen, ist die Wahrscheinlichkeit gross, dass der Koch beim elften Mal auf Wunsch zu Ihnen kommt – auch wenn er das offiziell nicht anbietet. Und noch ein Tipp: Planen Sie Ihren Event auf die Ruhetage und Ferien des Restaurants. Bei vielen Häusern haben sie nur so eine Chance, den Chef zu sich nach Hause zu locken.