

Die Kunst des Kochens lernen | FORUM

Im Burbacher Plana Küchenland ist Kai Mehler mit Kochkultur“, der ersten Koch- und Patisserieschule im Saarland, durchgestartet. Und sucht wegen der steigenden Kundennachfrage händierend nach einem Kooperationspartner und einer zweiten Räumlichkeit.

Die Druckerpatrone wieder mal leer. Also fahre ich sogleich genervt nach Burbach zum Elektromarkt. Auf der Rückfahrt eine lange Schlange an einer roten Ampel. Viel Zeit, alle an der drögen Straße etablierten Unternehmen des Gewerbeparks zu studieren. Nichts wirklich von Interesse – bis mein Blick auf ein großes Hinweisschild mit der Aufschrift Kochkultur. Die 1. Koch- und Patisserieschule im Saarland“ fällt. Tja, was ist das denn? Noch nie davon gehört – Grund genug, sich schnellstens mal sachkundig zu machen.



Dank solcher Leckereien wie Fisch im Bananenblatt ist Kochkultur“ von regioGuide zum dritten Mal in Folge als Kochschule des Jahres ausgezeichnet worden.

Die Website des Unternehmens ist informativ, sogar stilistisch gut geschrieben. Für Köche, die das oft noch selbst machen, eher ungewöhnlich. Inhaber ist ein gewisser Kai Mehler, der sich nicht ganz unbescheiden als Meisterkoch“ charakterisiert. Beim Weiterlesen steigt die Neugier auf die Person des Machers und dessen Konzept. Ergo mache

ich einen Erkundungstermin vor Ort ab. Adresse: Käthe-Kollwitz-Straße 3 – im Plana Küchenland Saarbrücken. In einem Kücheneinrichtungsstudio? Wie funktioniert das denn? Normalerweise pflegen Kochkurse in edelstahlgänzenden Küchen renommierter Restaurants stattzufinden, sofern spezialisierte Kochschulen ihre zahlenden Gäste nicht in eigene Häuser einladen. Seltsam, aber dennoch parke ich unverdrossen den Wagen hinter dem langgestreckten Flachdachbau und suche vergeblich einen gesonderten Eingang zur Kochkultur“.

Marktlücke im Saarland gesehen

Ich trete durch die gläserne Hauptpforte des Plana Küchenlandes und habe schon das Ziel erreicht, denn Kai Mehler und ein Teil seines Teams sind gerade mit ersten Vorbereitungen für einen abendlichen Kochkurs beschäftigt. Kochkultur“ residiert im zirka 250 Quadratmeter großen Eingangsbereich des Küchenstudios. Mehler, Jahrgang 1972, bittet sogleich, offenbar gut gelaunt und mit verräterischen Resten einer gerade verkosteten Suppe (oder Sauce?) in seinem Mundwinkel, zu Tisch – zum Gespräch, wohlgemerkt, während verführerische Küchendüfte den Raum erfüllen. Seine Mitarbeiter haben sich einen kleinen Mittagslunch zubereitet, die Schwaden ziehen auch durch die angrenzenden Ausstellungsräume, sicher so manchen Küchenkunden zusätzlich zum Kauf animierend.

Gegründet wurde der Betrieb im September 2005 in Berlin. Mehler, gebürtiger Homburger und gelernter Koch, war einige Monate zuvor von einem seiner Auslandsengagements auf den Bermudas zurückgekehrt. Und hatte sich in der Folgezeit vergeblich um eine Anstellung bei verschiedenen Fünf-Sterne-Hotels der Hauptstadt beworben. Schließlich wurde er freier Mitarbeiter bei einer dort ansässigen Kochschule und wurde auch von

Die Kunst des Kochens lernen | FORUM

einem wohlhabenden Privathaushalt öfter als Koch gebucht. Was gab es da Naheliegenderes, als selbst eine Kochschule zu gründen? Kai Mehler: Zumal die Art des Arbeitens weitaus familienkompatibler ist als in normalen Restaurants. Man kommt eben nicht fast täglich erst spätnachts nach Hause.“



In den Kochkursen von Kai Mehler (rechts) steht das gemeinsame Kochen und Genießen im Mittelpunkt.

Schnell merkte Mehler jedoch, dass die Konkurrenzsituation auf dem Berliner Markt hinsichtlich Kochschulen zu groß war. Im Saarland war das aus seiner Sicht ganz anders, da sah er für sich eine Marktlücke. Und da seine Ehefrau als Grundschullehrerin keine Chance auf eine Festanstellung in Berlin hatte, war der Umzug an die Saar schnell beschlossen. Geplant war, die Kochschule in der elterlichen Pension im Bliesgau einzurichten. Doch die dafür nötigen Investitionen in Sachen Umbau waren von Mehler nicht zu stemmen. Da kam ihm die Idee, einige Küchenstudios zu kontaktieren.

Plana Saarbrücken konnte er überzeugen, im September 2006 wurde dort die Kochkultour“ eröffnet, mit Synergieeffekt für beide Seiten, wie sich bald zeigen sollte. Mehler: Plana hat mir kostenlos die Räumlichkeiten zur Verfügung gestellt. Ich Sorge für erhöhte Frequenz, sprich, ich locke mit meinen Kursen Kunden an, die sonst womöglich nie hergekommen wären. Und diese Kunden kaufen dann hier auch ihre Küchen.“

Anfangs hatte sich Mehler nur recht bescheidene Umsatzziele gesteckt, das Beamtengehalt meiner Frau mit einigen hundert Euro aufstocken“. Aber Kochkultour“ nahm schnell Fahrt auf. 2010 waren es schon stolze 140 Kochkurse, die von etwa 1.700 Kunden besucht wurden. Monatlich werden mindestens zehn bis 15 Kurse angeboten, was Mehler längst nicht mehr allein schaffen kann. Weshalb zu seinem aus einem Dutzend Personen bestehenden Team inzwischen auch drei weitere Köche zählen. Zumal Mehler neben den Terminen in seiner Kochschule gerne auch Außer-Haus-Aufträge annimmt, also Kurse in Privathaushalten durchführt oder sich auch als Koch für private Veranstaltungen buchen lässt.

Für den Erfolg seines Unternehmens hat er eine ganz einfache Erklärung: Mein kulinarisches Themenspektrum ist ganz breit angelegt. Ich biete über das Jahr hin mehr als 100 verschiedene Themen an, wobei ich die Küchenkultur von mehr als 25 Ländern streifen kann. Das bietet meines Wissens nach niemand sonst an, diesbezüglich bin ich wohl konkurrenzlos.“ Es gibt vier Kochkurs-Schwerpunkte: Länderküchen, Themenkurse (beispielsweise Männer-Kochen, Fischkurs...), Gourmet-Kurse sowie Weiterbildungskurse für Koch-Azubis und Koch-Profis. Die normalen Kurse für interessierte Laien dauern an einem Abend vier bis fünf Stunden, es wird gemeinsam gekocht und zwischendurch werden die Speisen gemeinsam gegessen.

Firmen können Termin und Menü frei wählen“

Die Teilnehmerzahl ist auf zwölf Personen beschränkt, damit“, so Mehler, alle mitmachen können, beim Arbeiten eingebunden sind. Wenn man mehr Teilnehmer annimmt, dann kann man sich erstens nicht mehr um jeden Einzelnen richtig kümmern, und zweitens werden sich dann einige langweilen, weil einfach bei den vier Gerichten, die wir gemeinsam zubereiten, nicht genug Aufgaben zu vergeben sind.“

Die Kunst des Kochens lernen | FORUM

Ein solcher Kochkurs kostet 69 Euro (Getränke inklusive). Die Gourmet-Kochkurse, bei denen zehn bis 14 Gerichte zubereitet werden und die bis zu sechs Stunden dauern, kosten hingegen 120 Euro. Nicht nur Privatpersonen sind bei Mehler gern gesehene Gäste, auch Firmen können die Kochschule exklusiv buchen. Wobei dann bis zu 50 Personen teilnehmen können. 2010 hatte Mehler 30 solcher Firmen-Events.

Mehler: Das können künftig gerne noch einige mehr werden. Die Firmen haben den Vorteil, Termin und Menü frei wählen zu können.“

Neben Kochkursen bietet Mehler, sehr ungewöhnlich, auch Patisserie-kurse an. Die allerdings (noch) nicht der Renner sind. Er macht das aus einer persönlichen Passion heraus, da er bei seinen früheren Stationen oft auch den Posten des Pâtissiers bekleiden musste und dabei eine Leidenschaft für die süße Küche entdeckt hat. Am schnellsten ausverkauft sind übrigens stets die Barbecue-Kurse, für die Mehler sich ständig neue Outdoor-Locations sucht (zum Beispiel das Sommerhaus“ in Homburg-Einöd oder den Kulturpark Reinheim in Gersheim-Reinheim).

Auch Whisky-Tasting-Abende oder Kurse über die Kunst des Messerschleifens sind im Programm enthalten – da muss Mehler fraglos Wünschen seiner Kooperationspartner aus der Spirituosen- beziehungsweise Tafelkultur-Branche Rechnung tragen, die sich über die Kurse einen Verkauf ihrer Produkte erhoffen. Auch Hotels, in denen Kursteilnehmer logieren können, oder Autohäuser zählen inzwischen zu den Kochkultur“-Partnern. Natürlich hat der Erfolg des Unternehmens längst Nachahmer gefunden. Mehler nennt etwa die Kochschule Tafelrunde“ in Neunkirchen, Wolfskochmütze“ in Ensdorf oder die Kochschule Saar“ in Dillingen.

Bleibt noch die Frage zu Sinn und Zweck eines Kochkursbesuches zu klären. Mehler: Natürlich wird niemand, der noch nie häufiger selbst am Herd gestanden hat, nach dem Besuch eines vierstündigen Kurses plötzlich kochen können. Aber interessierte Hobbyköche können bei mir Tipps, Kniffe und die

richtigen Handgriffe anschauen, die ihnen das Arbeiten in der eigenen Küche erleichtern werden.“ Okay, das war’s, die Story ist in trockenen Tüchern. Doch Mehler hat noch etwas auf dem Herzen: Da mein Unternehmen immer größer wird, wird der Veranstaltungsort Plana Küchenland künftig wohl nicht mehr ausreichen. Von daher brauche ich eigentlich eine zweite Location. Noch besser wäre es allerdings, wenn sich Interessenten bei mir melden würden, die mir als Investoren die Eröffnung einer Kochschule in den eigenen vier Wänden ermöglichen könnten.“ Nun gut, so viel Werbung in eigener Sache sei Meister Mehler erlaubt...

Peter Lempert

Weitere Infos unter www.kochkultour.de