

Vom Kochen in fremden Küchen

Wer in ungezwungener Atmosphäre und ungestört von Musik und Rauch ein exquisites Essen mit Gästen geniessen sowie den einen oder anderen Tropfen aus dem eigenen Weinkeller kredenzen will, macht aus seinem Zuhause am besten ein privates Restaurant. Unerlässlich dazu sind die Dienste einer Störköchin oder eines Störkochs.

Es ist ein alter Ausdruck: «Stör» meint die Wanderschaft von Handwerkern wie Schneidern, Schustern und Zimmermännern. Doch die Stör, auf die sich Daria Conti begibt, hat wenig zu tun mit dem Althergebrachten. Zwar kocht sie in fremden Küchen wie es damals im 19. Jahrhundert die preussischen Wanderköchinnen taten, doch kommt sie durchaus als eigene Chefin, die die Kontrolle über die fremde Küche übernimmt, in der sie – für einen Abend nur – kocht. Hochmodern sind ihre Kreationen, Brücken schlagend zwischen den Esskulturen.

Conti ist mit der Liebe für die italienische Küche aufgewachsen, und jede Gelegenheit, die sich ihr bot, hat sie genutzt, um zu kochen. So zog sie ihre Leidenschaft immer wieder an den Herd zurück. Und nach Erfolgen bei mehreren Anlässen, bei denen sie – damals noch nebenberuflich – für das Kulinarische verantwortlich zeichnete, hat sie kurzerhand ihr Kosmetikstudio aufgegeben.

Die Vorbereitung

«Eine Störköchin muss perfekt planen», sagt Conti. Im Vorfeld eines Anlasses – ein Geburtstag, eine Verlobung, ein Geschäftsessen oder einfach so – ist vieles genau abzuklären. Neben Kosten und Anzahl der Gäste steht natürlich das Menu im Mittelpunkt. Sind Vegetarier und Kinder dabei? Aus wie vielen Gängen soll das Menu bestehen? «Am besten ist es, wenn ich einige Menuvorschläge schicke und ein paar Tage später im persönlichen Vorgespräch alles definitiv kläre.» Dabei lerne sie die Gastgeberin oder den Gastgeber gleich kennen. Schliesslich ist es nicht für alle Leute angenehm, wenn plötzlich jemand in der eigenen Küche steht, den man gar

nicht kennt. Als Eindringling komme sie sich aber nicht vor: «Ich bin ja nur in der Küche. Sobald ich aufgeräumt habe, gehe ich und die Leute sind wieder ganz unter sich.» Und wie ist das für ihre Kunden? «Weil sie mich vom Vorgespräch kennen und weil ich ja meistens von ihren Freunden empfohlen wurde, genieße ich einen Vertrauensvorschuss.» Dieses Vertrauen verpflichtet, und deshalb ist Diskretion in diesem Geschäft genauso wichtig wie Kochkunst.

Ausserdem kann sich die Störköchin beim Vorgespräch genau zeigen lassen, wie die Küche eingerichtet ist. «Denn», so erzählt Conti, «gleich zu Beginn meiner Tätigkeit als Störköchin hat es ein Problem mit den Pfannen gegeben.» Auf einer Jacht auf dem Zürichsee sollten eigentlich Rindsfilets serviert werden. Bei der Vorbesichtigung der Kombüse habe sie – vielleicht wegen des Wellenganges – gar nicht auf die Pfannen geachtet. Als sie eine Woche später zum Kochen kam, hat sie festgestellt, dass die Pfannen alle zu klein waren. «Das war das einzige Mal, bei dem ich improvisieren musste.» Dem Ehepaar auf Deck, das seine silberne Hochzeit feierte, trug sie Rindsfilet-Streifen auf, und beide waren sehr angetan davon.

Nach dem Vorgespräch berechnet sie die Zutaten und bestellt sie vor. Das Mise en place bereitet sie am Tag des Anlasses vor, und zwar bei sich zu Hause in ihrer eigenen Küche. Gemüse rüsten und blanchieren, den Fond für die Sauce machen, das Fleisch marinieren. Einpacken, fein säuberlich in spezielle, verschliessbare Normbehälter. Das alles kommt nicht in den Kühlschrank, sondern in die Kühlbox und die stellt sie in das für eine Störköchin

unentbehrliche Auto. Vor der Abfahrt isst sie selber etwas, denn wenn sie einer achtköpfigen Gesellschaft einen kulinarischen Abend bereitet, wird sie keine Zeit dazu haben.

Auf der Stör

Die Fahrt endet vor einem grosszügigen Einfamilienhaus. Sind es eher reiche Leute, die die Dienste einer Störköchin in Anspruch nehmen? «Es sind sicher Leute, die auf Ernährung und Genuss achten und sich etwas gönnen. Individualisten, die einen eigenen, guten Weinkeller pflegen und es ungezwungener als im Restaurant haben wollen. Oder sie möchten etwas, das zu aufwändig oder zu exotisch ist, um es selber zuzubereiten.» Ein Abendessen mit einer Störköchin koste in etwa so viel wie ein Essen in einem guten Restaurant.

Die Gastgeberin empfängt die Köchin freundlich – und froh, heute Abend einfach nur geniessen zu können. Bald sind auch die Gäste eingetroffen, und Daria Conti wird vorgestellt. Jetzt geht es richtig los: Amuses bouches servieren, Vorspeisen vorbereiten, Salat, Hauptgang, Dessert – alles zubereitet und angerichtet mit grosser Sorgfalt.

Schliesslich – sie hat die Küche schon aufgeräumt, ihre Utensilien eingepackt – verabschiedet sich Conti. Gäste und Gastgeber geben ihr Komplimente für ihre Kochkunst. Jemand fragt, ob Conti sich selbst schon einmal von einer Störköchin habe bekochen lassen. «Ja, das wäre ja einmal etwas!», lacht sie und überlässt die Gesellschaft dem gelassenen Ausklingen eines Abends, dessen kulinarische Höhepunkte sie meisterhaft orchestriert hat.

Informationen

Die Störköchin Daria Conti gibt Kochkurse und hilft bei Fragen rund um die Ernährung: www.dariaconti.ch. Hier finden Sie auch alles über ihr Kochbuch «Kochkunst – Fingerfood im Zeitgeist», ISBN 3-909191-40-1
