

Hoch im Kurs

Immer mehr Köche erkennen, dass Kochkurse ein potenzieller Umsatzbringer sind. Doch für Teambuilding-Events und Seminare braucht es ein Studio. Zwei Beispiele aus Stadt und Land.



AN DEN VIER KOCHSTELLEN IM KOCHWERK KÖNNEN BIS ZU 40 PERSONEN ARBEITEN.

EINE WERKSTATT FÜR GENUSS

Dass das Konzept Kochstudio auch außerhalb der großen Ballungszentren funktionieren kann, beweist Stefanie Sonnleitner mit ihrer Mutter Sissy in Kärnten. Im Landhaus Sonnleitner in Kötschach-Mauthen gibt es seit zwei Jahren zusätzlich zu Restaurant und Seminarräumlichkeiten die Genusswerkstatt. In einem Extraraum haben die Sonnleitners eine etwas größere Hausküche eingebaut, in der Sissy Sonnleitner ihre Seminare zur Alpen-Adria-Küche abhält. „Wir haben uns bewusst dafür entschieden, weil so unsere Teilnehmer mehr das Gefühl haben, dass sie das, was sie hier lernen, auch zu Hause hinbekommen können“, so Tochter Stefanie.

Anders als in Wien melden sich in Kärnten die Teilnehmer einzeln an und kommen meist als Urlauber aus Deutschland oder Österreich, die im Haus übernachten. „Bei über sechs Stunden Seminar wäre das sonst zu stressig“, ist sich Stefanie Sonnleitner sicher. Die Sonnleitners können dadurch ihr Vier-Sterne-Haus jetzt auch im Winter beleben: „Wir hatten hier in Mauthen das Problem, dass wir zu weit von den großen Schigebieten weg sind. Im Winter war oft tote Hose. Wir mussten uns etwas überlegen. Die Kochseminare sind heute neben den sonstigen Seminarveranstaltungen und dem regulären Restaurant eine wichtige dritte Säule für unser Geschäftskonzept“, so Stefanie. 199 Euro kostet ein eintägiges Seminar pro Person, mit Übernachtung sind es 278 Euro und für ein zweitägiges Seminar müssen die Gäste 680 Euro inklusive Übernachtung bezahlen. „Bei der Preisgestaltung haben wir den Vorteil, dass die Leute eher bereit sind, für ein Seminar mehr zu bezahlen. Das ist anders als im Restaurant, wo man immer sehr eng kalkulieren muss“, erklärt die Kärntnerin.

Mauthen oder Wien: Kochstudios scheinen zu funktionieren. Könnte sein, dass sich bald mehr Gastronomen die zunehmende Kochbegeisterung ihrer Gäste zunutze machen. ■

„So begeistertes Feedback habe ich noch nirgendwo bekommen.“

ERIK WALCHER, MITBETREIBER DES KOCHWERKS

TEURE GERÄTE: KOCHSTUDIOS MÜSSEN AUCH ETWAS HERMACHEN, GLAUBT BETREIBERIN ANNA WALCHER.



Ich arbeite seit 40 Jahren in der Gastronomie, aber was ich jetzt mit meiner Frau mache, ist der entspannteste Gastrojob, den ich je hatte“, zieht Erik Walcher das Resümee einer Geschäftsidee, die seine Frau Anna vor fünf Jahren hatte. Als die ehemalige Stewardess bei der AUA kündigte, gründete sie eines der ersten Kochstudios in Wien. Seitdem leben sie und ihr Mann davon, dort Kochevents für Firmen zu veranstalten. Darunter Konzerne wie Henkel, IBM oder Raiffeisen. Bis zu 40 Personen können an den vier Kochinseln gleichzeitig kochen. Diniert wird anschließend an einer großen Tafel. Normalen Lokalbetrieb gibt es keinen: „Wir haben auch keine Gastgewerbekonzession, sondern machen das als freies Gewerbe, weil wir sonst schnell Probleme mit den Hygienevorschriften bekommen würden“, meint die Betreiberin. Auf Stammgäste, die täglich vorbeischauen, hat die Chef-in eh keine Lust mehr: „Ein Vorteil am Kochwerk ist, dass sich unsere Stammkunden die Termine relativ lang im Voraus ausmachen. Dadurch lässt sich alles besser planen und ist in der Administration viel leichter.“ Denn bei den Buchungen gibt es nur einen Ansprechpartner, das Menü ist klar festgelegt und auch die Anzahl der Personen steht fest.

KOCHEN ALS TEAMBUILDING-EVENT

Die Verantwortlichen bei den Unternehmen sehen das gemeinsame Kochen als Teambuilding-Event.

Die Mitarbeiter lernen sich besser kennen und ihre Kreativität wird gefördert. Das ist ihnen die ca. 120 Euro pro Person wert.

Deshalb sind Animation und Show sehr wichtig. Die Walchers müssen mit Menschen umgehen können, die vorher noch nie gekocht haben. Das liegt nicht jedem Koch. Vor allem wenn's um die Ansprüche an die fertigen Gerichte geht. „Man muss die Leute machen lassen. Es mag zwar nicht meinem Standard entsprechen, aber wenn der Kunde Spaß hatte, ist das Ziel erreicht“, bringt es die Chefin auf den Punkt.

VIEL FREIZEIT IM SOMMER

Dieses Konzept geht auf: Das Kochwerk ist von Ende September bis Weihnachten ausgebucht. Ab Mitte Jänner geht's weiter bis Juni, dann beginnt die große Ferienzeit. „Im Sommer haben wir viel Freizeit, weil es da zu warm ist und die Leute lieber draußen sind. Aber auch sonst können wir uns die normalen Ferienzeiten frei nehmen.“ Welcher Gastronom kann das schon?

Einziger Wermutstropfen sind die Investitionskosten. Im Kochwerk stehen 38 Einbaugeräte von Gaggenau. Das kostet. „Ein bis zwei Jahre braucht man auf jeden Fall, um die Investition wieder reinzuspielen“, ist Anna Walchers Erfahrung. Belohnt wird man danach nicht nur mit Gewinn: „So begeistertes Feedback habe ich als Gastronom noch nirgendwo bekommen“, meint Erik Walcher.

SISSY SONNLEITNER (LINKS) BEKOMMT IHR HOTEL IM WINTER AUCH DANK IHRER KOCHKURSE ZUR ALPEN-ADRIA-KÜCHE VOLL.

