

DIGITALE VERANSTALTUNG

Die Küchenparty kommt mit dem Paketboten

Von Hannes Kuhnert | Freitag, 12. März 2021



Ohne Bildschirme geht die Party nicht: (von links) Hotelleiter Maurice Götz und Inhaber Gernot Marquardt checken die Technik noch einmal durch

Das Hofgut Hotel Waldknechtshof will auch in Pandemiezeiten nicht auf eine Küchenparty und den Kontakt zu Gästen verzichten. So kommt die Küchenparty nun nach Hause. Die Logistik dabei ist ein knifflige Herausforderung.

Essen auf Rädern ist seit Corona viel gefragt. Nicht nur von Senioren und Patienten. HelloFresh und andere Lieferküchen schreiben mit ihren **Kochboxen Rekordumsätze**. In Baiersbronn im Schwarzwald gibt es jetzt Gastronomen, die liefern per **Paketdienst** die Küchenparty ins Haus, in die Homekitchen sozusagen. Sie ist nicht ganz billig, dafür originell und verheißt „unfassbaren Spaß für die ganze Familie“.

Digitales Probekochen in vier verschiedenen Küchen

So verspricht es **Gernot Marquardt**, Inhaber des Gutshof Hotel Waldknechtshof in Baiersbronn-Klosterreichenbach. "Es ist kein **Geschäftsmodell**, von dem man leben könnte", schränkt

Marquardt ein, "aber man bleibt in Erinnerung bei Freunden und Gästen." Seine digitale Küchenparty ist eine pfiffige **Mischung** aus **Weinverkostung, Kochkurs und Party** in der heimischen Küche. Ausgeknobelt wurde sie vom Reutlinger Weinhändler Lorent Bieth, der Winzerweine aus Frankreich vertreibt, von Hotelleiter Maurice Götz, Küchenchef Andreas Diefenthal, von Gernot Marquardt und seiner Schwester Christine. In vier verschiedenen Küchen über das **Internet-Konferenzportal Zoom** digital verbunden, versuchten sie sich im Testgang an einem dreigängigen Menü - jeder für sich. Profikoch Andreas Diefenthal gab - von der **Kamera** verfolgt – in der Hotelküche jeden Schritt der Zubereitung des Menüs vor, Götz kommentierte seine Handgriffe. Alle Zutaten waren vorab viermal gleich für alle vier Küchen besorgt worden. Gernot Roth: "Nach vier Stunden waren wir alle begeistert vom Ergebnis."



Hübsch angerichtet: Das Ergebnis der digitalen Küchenparty auf dem Teller

Nach diesem Prinzip, inzwischen vielfach verfeinert, gestrafft und verbessert, läuft seit Wochen die Party jeweils samstags ab 18 Uhr über das Internetportal ab. Das Team hat die **Zahl der virtuellen Gäste** auf 15 beschränkt, sonst gehe die Übersicht verloren. Und diese Zahl wurde durchaus schon erreicht. Weitere Termine mit verschiedenen Menüs gibt es schon, vorerst bis Ende März. Das Ganze hat freilich seinen Preis. Das **Weinpaket** mit Champagner und drei Weinen kommt auf rund 90 Euro, das **Menü** pro Person auf knapp 60 Euro.

Vorab-Infos und Ausstattung für die Gäste

Dafür erhalten die Gäste neben **schriftlichen Informationen** ein Paket mit **fast allen Zutaten** fürs Menü. Salz und Pfeffer, Eier, Milch und Mehl werden in jedem Haushalt vorausgesetzt. Wenn sich die Teilnehmer dann per Laptop, Notebook, Computer, Handy oder Tablet in die Konferenz einklinken, gibt es zunächst eine Begrüßungs- und Erklärungsrunde. Man sieht sich am Bildschirm, man hört sich, man stellt sich gegenseitig vor. Und dann kann's losgehen. Zum **Kochen und Zubereiten** werden Fragen zu den Produkten beantwortet, der Profi zeigt seine Küchentipps oder hilft auch, wenn "draußen" bei den Gästen mal was schief geht. Die Kamera hält derweil drauf, wenn Andreas Diefenthal Zwiebeln häckselt, den Fisch filetiert oder Käse reibt.

Kabeljaupralinen mit pochiertem Ei, Lammhüfte mit Parmesankartoffeln und Thymianjus sowie als Dessert **Schwarzwälder Kaiserschmarrn** mit beschwipsten Kirschen stehen diesmal auf der Speisekarte. Ein Glas Champagner als Aperitif darf nicht fehlen, die Kochkunst am Herd und das Essen werden von edlen Weinen begleitet und kleine Pausen mit Pianomusik live überbrückt. **Partystimmung** macht sich breit.

Erst der vierte Zusteller passte

Gernot Marquardt und Maurice Götz sind immer wieder über das **Feedback begeistert**, vor allem von der ansteckend guten Laune ihrer virtuellen Gäste. "Wir sehen ja bei den Übertragungen in jede Küche der Beteiligten. Da geht's richtig ab. Manchmal kochen ganze Familien, andere haben sich einen Gast geladen", erzählt Marquardt. Was ihn hoffnungsvoll stimmt: Die **engagierte Beteiligung** junger Leute, die bei der Party nicht nur die Elektronik übernehmen, sondern auch gleich die Regie zu Hause und den Kochlöffel: "Wenn da ein 17-jähriger Jugendlicher ist und ein 40-jähriger Vater, dann kocht mit Sicherheit der junge Mann."

Fast die größte **Herausforderung** sei, so Marquardt, die **Logistik** mit dem Verpacken und Versenden der Zutatenpakete. Sie sind unter Umständen 48 Stunden unterwegs, die Produkte müssen also durch Verpackung und Kühlaggregate frisch gehalten werden. Der Gastwirt testete **vier Paketzusteller**, bis seine Kunden und er zufrieden waren. Ob die Küchenpartys denn nach dem Lockdown ausklingen werden? Marquardt zögert. Vielleicht, so grübelt er und denkt an die Koch-Begeisterung der jungen Leute, vielleicht habe diese Form der Gastlichkeit ja auch in normalen Zeiten Zukunft.