

Kochhaus – Kochbuch oder Feinkostladen?

... oder nur ein Lebensmittelgeschäft der neuen Art?

Wenn man das Kochhaus in Frankfurt-Bockenheim betritt, sieht man im Verkaufsraum praktisch keine Regale, sondern frei stehende Tische, auf denen rezeptbezogen die Zutaten präsentiert werden.

Beim Joghurt-Schokoladenmousse mit gepfeffertem Ananas und Basilikum, einem Dessert aus dem aktuellen Angebot (siehe Foto), findet man auf dem Tisch – manchmal auch in Kühlgeräten direkt daneben – die Zutaten, die man benötigt, um das Gericht zu Hause komplett zuzubereiten. Beim Kauf aller Zutaten ist das Rezept in guter Aufbereitung kostenlos enthalten. Es wird Schritt für Schritt gezeigt, wie die Zubereitung erfolgt. Damit können sich auch Ungeübte an den Rezepten versuchen.



Regelmäßig werden Vorspeisen (Salate, Suppen), Hauptspeisen (Fleisch-, Fisch- und vegetarische Gerichte) und Nachspeisen angeboten, die zum Teil wöchentlich wechseln. So kann der Hobbykoch immer wieder neue Entdeckungen machen, ohne sich eine große Grundausstattung an Zutaten zulegen zu müssen.



Kochhäuser gibt es in Deutschland bereits in Berlin, Hamburg, Frankfurt und Regensburg. Ein deutschlandweiter Lieferservice für die Rezepte wird auch angeboten, so dass man auch außerhalb dieser Ballungsräume das Angebot genießen kann. Man kann die Zusendung sogar abonnieren, so dass man das Angebot regelmäßig nutzen kann. Auch ein Kochbuch hat das Kochhaus schon veröffentlicht.

Ich bin gespannt, ob dieses Konzept auch über die Grenzen von Deutschland hinaus Verbreitung findet. Eine interessante neue Idee, insbesondere bei der steigenden Zahl von Hobbyköchen!

Mehr Informationen finden Sie unter www.kochhaus.de

Von Sabine Schmitgen

「コッホハウス」—料理本？高級食材店？

...それともただの新しいタイプの食品店？



フランクフルト・ポッケンハイムの「コッホハウス」の店に入ると、売り場には陳列棚の類はなくテーブルがただ置かれているだけで、その上に、レシピ別に必要な材料がディスプレイされています。

今販売中のデザート、ヨーグルト・チョコレートムースのパイナップル添え、バジリコと胡椒の香り（写真参照）に見られるように、テーブルの上には（すぐ傍に冷蔵庫

があることもあり、その中にも）そのデザートを家で完成させる為に必要な材料がそろっています。材料を全て買うと、わかりやすい説明のレシピが無料で貰えます。作り方は一歩一歩、丁寧に説明されており、初心者でもトライできるようになっています。

定期的に前菜、あるいはアントレ（サラダ、スープ）、メインディッシュ（肉、魚、野菜料理）とデザートが展示され、その一部は毎週替えられています。料理が趣味という人にとっては、様々な基本食材を幅広く揃えることなく、常に新しい発見ができるというわけです。



「コッホハウス」はドイツでは他にもベルリンやハンブルク、フランクフルト、レーゲンスブルクに店舗を構えています。ドイツ国内全域向けにレシピ食材のお届けサービスがあり、これらの大都市圏（人口集中地域）以外でもその利用を楽しむことができます。配達の手配をすることも可能で、定期的にサービスを受けることができます。「コッホハウス」の料理本も刊行されています。

私個人としてはこのコンセプトが国境を越えてドイツ国外にも広がるかどうか興味あります。

料理を趣味とする人が増える中、おもしろい新しいアイデアですね！

詳しくは www.kochhaus.de 参照。

ザビーネ・シュミットゲン

訳： 吉田理香