

FINANCIAL TIMES DEUTSCHLAND

Kaufen à la carte

Die Suche nach Zutaten im Supermarkt war Ramin Goo einfach zu stressig: In seinem Laden entscheiden sich Kunden deshalb für eines von 20 Gerichten – und bekommen alles, was sie zum Kochen brauchen, als Komplettpaket

VON GABY HERZOG, BERLIN

Ramin Goo mag es übersichtlich. Eine Gewürznelke ist liebevoll in Zellophanpapier gewickelt. Drei Stiele frisches Basilikum sind zu einem Sträußchen gebunden, in einer Schale liegen einzelne Knoblauchzehen. „Sie suchen ein Rezept aus und kaufen nur genau so viel ein, wie Sie auch benötigen“, erklärt Goo seinem Kunden und holt ein daumengroßes Stück Parmesankäse aus der Kühlung. Der Kunde, ein 40-jähriger Anzugträger, nickt. Er hat sich für ein Risotto entschieden, will heute seine Freundin kochen. Brav nach Anleitung packt er die acht benötigten Zutaten in die braune Papiertüte und geht zur Kasse.

So schnell und einfach ist der Einkauf im Kochhaus vom Ramin Goo. Der 29-jährige ehemalige Unternehmensberater hat im Berliner Stadtteil Schönefeld eine neue, weltweit einmalige Art von Lebensmittelladen eröffnet: Anders als im Supermarkt gibt es hier keine Obst- und Gemüseabteilung, keine Käsetheke, keine langen Regalreihen mit zig Reis- oder Mehlsorten. Stattdessen liegen die Lebensmittel auf 20 Holztischen –

pro Tisch findet der Kunde nur die vorportionierten Zutaten für jeweils ein Gericht. Fisch, Fleisch und Käse lagern nebenan in einer Minikühltruhe. Das Rezept wird auf einer Schautafel erklärt, jeder Kunde kann eine Kochanleitung mit nach Hause nehmen.

„Ein begehbares Rezeptbuch“, nennt Goo seinen Laden: Man wählt ein Rezept aus, setzt die Anzahl der Speisenden fest, packt alles zusammen und muss dann nur noch kochen. Die Idee dafür kam ihm per Zufall. Goo, der nach dem Studium in Rom, Bologna und Berlin bei McKinsey arbeitete, hatte Freunde eingeladen. Nach Feierabend hechtete der Betriebswirt durch die Geschäfte, suchte sowohl Inspiration als auch die passenden Zutaten. Mehr Stress als Entspannung für den beruflich erfolgreichen und zeitlich eingebundenen Hobbykoch.

„Eigentlich müsste der Spaß schon beim Einkaufen losgehen“, fand Goo. Mit fünf Freunden entwickelte er daraufhin das Kochhaus-Konzept, suchte private Investoren, organisierte lokale Lieferanten und tüftelte mit Koch Benjamin Rendtorff, 31, die Gerichte aus, die saisonal variieren sollen.

Auch der passende Wein oder das fehlende Küchengerät – wie etwa der Bunsenbrenner für die Crème brûlée – finden sich im Sortiment des gerade mal 160

Alles, was man braucht: **Ramin Goo** verkauft Rezepte samt Zutaten

Quadratmeter großen Ladens. Während ein herkömmlicher Supermarkt rund 15 000 Artikel im Sortiment hat, kommt das Kochhaus mit 500 aus. Die Kosten sind pro Portion aufgeschlüsselt: Fusilli mit Ricotta und Babyspinat gibt es für 2,70 Euro, die Dorade mit provenzalischem Gemüse kostet 9,50 Euro.

Die Kunden müssen aber nicht das Komplettpaket einkaufen – wer schon Zutaten zu Hause hat, lässt Unnötiges weg. Die Produkte sind einzeln ausgezeichnet, werden pro Stück berechnet: eine Nelke 15 Cent, ein frisches Lorbeerblatt 40, eine Möhre 15 und ein Kräuterseidling 85 Cent.

Dass er mit seiner Geschäftsidee nicht unbedingt die klassische Hausfrau anspricht, ist Goo klar. „Wir richten uns eher an Hobbyköche“, sagt er. „Davon gibt es Tausende in jeder Großstadt.“ Bald will er deswegen auch die ersten Filialen eröffnen.

Zwei Frauen in roten Regenjacken, die durch den Laden bummeln, haben eine leicht andere Ansicht über Goos Zielgruppe: Amüsiert begutachten sie die Zwei-Personen-Packung Basmatireis, staunen über die einzeln abgepackten Brühwürfel und die bebilderte Kochanleitung – jeder Arbeitsschritt ein Foto. „Idiotensicher“, sagt die eine. „Perfekt für Männer“, urteilt ihre Freundin.

