



Kochhaus – das begehbare Rezeptbuch

Vor wenigen Wochen hat in Berlin Schöneberg ein weltweit einmaliges Lebensmittel-einzelhandelsgeschäft eröffnet.

Die Lust am Kochen geht um. Kochsendungen boomen, Kochbücher verkaufen sich wie geschnitten Brot. Aber wer selber kochen will, gibt häufig schon genervt bei der ersten Hürde auf - dem Einkauf. Warum bekommt man die Zutaten nie in der Portionierung für zwei Personen? Funktioniert das Rezept auch mit Vollkornmehl? Und wenn man mühsam kurz vor 20 Uhr alle Zutaten im Supermarkt zusammen gesucht hat, gibt es mit Sicherheit keinen frischen Koriander und statt Sardellen nur Hering in Tomatensauce.

Auch die Kochhaus-Gründer Ramin Goo, Max Renneberg, Karl Dieterich, Dorothee Stöber und Benjamin Rendtorff mussten diese Erfahrung machen. Bis sie beim gemeinsamen Essen die Idee zu einem ganz neuen Einkaufskonzept hatten - dem Kochhaus.

Alle Zutaten unter einem Dach.

Kochhaus ist das erste Lebensmittelgeschäft, das sich konsequent dem Thema Selber-Kochen widmet und nicht mehr nach Warengruppen, sondern nach Rezepten sortiert ist. An frei stehenden Tischen voller frischer Zutaten finden die Kunden alles, was sie zu einem bestimmten Gericht brauchen. Gegliedert nach Vorspeisen, Hauptspeisen und Nachspeisen, für jeweils zwei, vier oder mehr Personen.

Immer frische Ideen im Topf.

Darüber hinaus ist das Kochhaus vor allem ein Ort der Inspiration. Das in dieser Form weltweit einzigartige begehbare Rezeptbuch bietet ein ständig wechselndes Angebot der Zutaten für ca. 20 Rezepte. Jederzeit gibt es eine Auswahl von Vorspeisen, Pasta-, Fisch- und Fleischgerichte sowie einige raffinierte Nachspeisen. Damit es nie langweilig wird, kommen jede Woche neue Gerichte hinzu.

Einfach selber kochen.

Kochhaus spricht alle an, die Spaß am Kochen und Ausprobieren neuer Rezepte haben. Vom neugierigen Anfänger bis zum ambitionierten Hobbykoch. An den Rezepttischen hängen große farbige Tafeln, die auf einen Blick zeigen, was für ein Gericht alles benötigt wird. Und jeder Kunde bekommt eine Schritt-für-Schritt-Kochanleitung in Bildern mit nach Hause, damit das perfekte Dinner garantiert gelingt.

Kochen macht Freude.

Das Kochhaus ist mehr als ein Lebensmittelmarkt. So werden hier auch regelmäßig Kochkurse angeboten, an denen bis zu 12 Personen teilnehmen können. Auch Kochevents mit größeren Gruppen für Geburtstage oder Firmenfeiern können im Kochhaus gebucht werden. Und wer es ganz bequem haben möchte: Das Kochhaus liefert alle erhältlichen Rezeptzutaten samt Foto-Kochanleitung und den passenden Weinen im Raum Berlin-Schöneberg frei Haus.

Guter Geschmack hat eine Adresse.

Das Kochhaus hat seit dem 4. September 2010 seine Türen geöffnet: In der Akazienstraße 1, 10823 Berlin, direkt an der Ecke zur belebten Hauptstraße und unweit vom Winterfeldt-Kiez. Der Start war fulminant: Zur Eröffnung allein kamen 3.500 Kunden, seitdem kaufen täglich mehrere hundert Schöneberger ihre Gerichte im Kochhaus. Sowohl von der nationalen und internationalen Presse, als auch den Kunden erhält die neue Geschäftsidee begeistertes Feedback. Auf Facebook hat das Kochhaus bereits 1.500 Fans gewonnen. Für 2011 ist die Eröffnung von weiteren Filialen in Berlin und in anderen deutschen Städten geplant.



Das Kochhaus-Team

Damit ein Gericht gelingt, kommt es zuallererst auf die richtige Auswahl der Zutaten an. Bei Kochhaus sind es die fünf Gründer, die dem Unternehmen die richtige Würze verleihen.

Ramin Goo, 29

Die Leidenschaft fürs Kochen entwickelte Ramin in Italien, wo er mehrere Jahre lebte. Und wenn er sich entschloss, mitten in der Wirtschaftskrise und ohne eigenes Kapital seine Anstellung zu kündigen, um aus seiner Leidenschaft ein Ladengeschäft zu machen, so kann man davon ausgehen, dass er sich das bestens überlegt hat. Schließlich war der Diplom-Betriebswirt drei Jahre Unternehmensberater bei McKinsey.

Max Renneberg, 32

Max bringt viel Gründer-Knowhow und auch Web-Kompetenz mit ins Team. Bevor er zu Kochhaus kam, baute er als Unternehmensgründer Europas größtes Online-Ärztetzwerk www.esanum.de auf, zuvor hat der Jurist und Diplom-Betriebswirt unter anderem eine Espresso-Bar gemanagt.

Karl Dieterich, 27

Als Diplomkaufmann sammelte Karl Start-Up Erfahrung bei einem Automobil-Dienstleister in Mexiko. Jetzt sorgt er bei Kochhaus dafür, dass zu den Rezepten auch immer alle passenden Zutaten da sind – dabei hilft ihm unter anderem seine Erfahrung in der Beratung einer schweizerischen Supermarktkette bei den Themen Logistik und nachhaltige Beschaffung.

Dorothee Stöber, 31

Da bei Kochhaus das Erlebnis im Mittelpunkt steht, macht Eventmanagerin Dorothee das Kochhaus-Team erst komplett. Die Kommunikations- und Betriebswirtin ist seit 10 Jahren im Eventbereich aktiv, bis vor kurzem als Geschäftsführerin der Eventagentur ZweiroT.

Benjamin Rendtorff, 31

Benjamin ist der Koch und Küchenmeister im Team und zuständig für kreative Rezeptideen und geballtes Kochwissen. Nachdem er unter anderem in der Traube Tonbach in Baiersbrunn und im Restaurant Wielandshöhe in Stuttgart mit Vincent Klink am Herd stand, bringt er jetzt mit einfachen Rezepten, die das gewisse Extra haben, den Kochhaus-Kunden das Selber-Kochen näher.

Was das junge Gründer-Ensemble verbindet, ist außer ihrer beruflichen Kompetenz die Liebe zum guten Essen. Alle fünf verwüsten regelmäßig die heimische Küche beim Ausprobieren der neuesten Kochhaus-Rezepte.