

VON
MAIKE SCHULTE

„Bei uns fühlen sich Gäste sicherer als in einem vollen Restaurant“

Nicht nur Gaststätten, auch **Privatköche** leiden unter der Coronakrise. Wie sie die Zeit nutzen und wie sich ihre Arbeit in Zeiten von Mindestabstand und Gesichtsmasken verändern wird, erzählten sie MM

Seit zwei Jahren verwöhnen Katrin Lustig (36) und Lebensgefährtin Kai Schnaus (46) mit ihrem Privatkoch-Service „Mallorca Food Club“ Touristen und Residenten auf ihren Fincas mit lokalen Köstlichkeiten. Doch seit Beginn der Ausgangssperre bleibt der Ofen aus.

Finanziell gesehen hat das Paar Glück im Unglück. Lustig arbeitet seit März als Köchin in einem Privathaushalt in München und will noch bis Mai in Deutschland bleiben. „Ich denke, dass unser Geschäft frühestens ab Juli, August wieder auf Mallorca anlaufen könnte“, sagt sie am Telefon. Schnaus ist auf der Insel geblieben, kümmert sich um Kundenkontakt, Marketing und Pläne für die Zukunft. „Normalerweise ist für uns von März bis Juni und im Herbst Hauptsaison“, erklärt er. „Bis Urlauber und Zweithausbesitzer wieder den Weg nach Mallorca finden, stellen wir viel um. Es wird nichts mehr so sein wie zuvor“, betont der Koch, der über 25 Jahre für internationale Fünf-Sterne-Hotels gearbeitet hat.

Kaum Hochzeiten und Familienfeiern in Corona-Zeiten

Künftig will das Paar auf Hotelaufträge verzichten, nur noch auf Fincas arbeiten und seinen Service auf Einkäufe, Anlieferung und andere Vorbereitungen für einen Schlemmerabend erweitern. „Sicherheit hat dabei oberste Priorität. Masken und Handschuhe sind Pflicht“, sagt Schnaus. Lebensmittel will er mit Folien schützen. Große Familienfeiern werden wohl vorerst unter den Tisch fallen. „Bei Hochzeiten sind mehrere Generationen anwesend. Und in großen Gruppen ist es schwierig, den nötigen Abstand zu halten. Corona feiert eben mit“, sagt er.

Auch wenn der enge Kontakt zu den Kunden leiden wird, sieht Schnaus sich im Vergleich zu anderen Gastronomen der Insel im Vorteil. „Mit einem Privatkoch auf einer Finca



Caroline Fabian bekocht schon seit zwölf Jahren Gäste auf deren Fincas. Foto: Diana Hirsch



Kai Schnaus betreibt mit Partnerin Katrin Lustig den Privatkoch-Service „Mallorca Food Club“. Foto: Kerstin Petermann

fühlen sich Gäste sicherer als in einem vollen Restaurant. Und wir haben weniger Kosten durch Miete und Personal“, sagt er.

Das sieht Caroline Fabian (40) ähnlich. 2008 kam die Münchnerin als

eine der ersten deutschsprachigen Köchinnen auf die Idee, mit einem privaten Kochservice auf der Insel Geld zu verdienen. Besonders am Herzen liegt ihr eine nachhaltige Küche, in der lokale Produkte, möglichst

in Bioqualität, verwendet werden.

„Im Februar gingen die ersten Stornoanfragen ein“, erzählt sie. Es gibt aber auch Stammkunden, die auf die Erstattung ihrer Anzahlung verzichten und auf

einen späteren Termin setzen. „Zunächst war ich von den Ereignissen geschockt, aber das ging relativ schnell vorbei“, sagt Fabian, die normalerweise von Ostern bis November alle Hände voll zu tun hat und nun

hauptsächlich von ihren Ersparnissen lebt.

Die letzten Wochen hat sie genutzt, um ein Mallorca-Kochbuch zu beenden und sich um den Kundenkontakt zu kümmern. Ihre Website hat sie an die Coronakrise angepasst, der Hashtag „wirbleibenzuhause“ prangt dort in großen Lettern und sie hat dem Thema einen eigenen Blogartikel gewidmet. „Ich will meinen Kunden signalisieren, dass ich das Virus ernst nehme“, erklärt sie.

Genau wie Schnaus arbeitet sie an Sicherheitsmaßnahmen für die Arbeit nach dem Ende der Ausgangssperre. „Ich werde weniger selbst servieren und mehr Büfets anbieten“, so Fabian. Auch dass Kunden ihr beim Kochen mithelfen, fällt künftig flach. „Ich werde allein in der Küche sein. Lebensmittel werden von meinen Lieferanten vor der Tür abgestellt“, sagt sie. Auch ein Corona-Kit, eine Kiste mit Kleband zum Markieren von Abständen, Handschuhen und Masken, gehört zu ihren Ideen.

Fabian geht insgesamt mit Optimismus durch die Krise. „Aber ein wenig fürchte ich Dumpingpreise für die Zeit danach bei gleichzeitigem Mehraufwand für die Vorbereitungen“, erklärt sie. Auch die Konkurrenz durch Lieferservices von Restaurants wird wohl eine größere Rolle spielen als zuvor.

In der Zwischenzeit versucht sie, zusammen mit den Privatköchen von Organichefs in Palma Gutes zu tun. Für die Asociación Tardor, die sich um Mahlzeiten für bedürftige Familien kümmert, hat sie Reis und Gewürze gespendet. Leser, die ebenfalls Lebensmittel für den guten Zweck abgeben wollen, können sich bei ihr unter 678-185812 oder Daniela von Organichefs unter 682-888472 melden.