

» SASCHA ZELLINGER
ZAUBERT SEINE
STERNE-MENÜS AUF
DER GANZEN WELT

Er kocht für die Schönen & Reichen



Genuss unter freiem Himmel: Sascha Zellinger mit seiner mobilen Küche

Vor fünf Jahren ist Koch Sascha Zellinger (32) mit einer exquisiten Idee durchgestartet: Fünf-Sterne-Homecooking. Der Wahlmünchner aus Kärnten (er kam der Liebe wegen) ist Privatkoch – mal für daheim, mal in Luxus-Chalets oder auf edlen Segeljachten im Mittelmeer. Hier ein paar Genussproben



Fotos: Achim Schmidt / Privat



Sascha Zellinger ist mobil und flexibel – und bringt alle Kochzutaten mit.

Herr Zellinger, Sie kochen für betuchte Gäste, gerne auch mal auf einer Jacht – Urlaub mit Sonnenuntergang am Mittelmeer ist das aber trotzdem nicht für Sie, oder?

Sascha Zellinger: Nein, das ist immens zeitaufwendig, An- und Abreise, mit dem Kapitän die Route durchgehen, runter und rauf aufs Schiff: Wo kann ich einkaufen für zehn bis zwölf Personen? Supermärkte im Ausland kannst du vergessen, also muss ein guter Markt in der Nähe sein. Dann: Muss ich vorkaufen? Wie kriege ich alles so frisch wie möglich hin? Und kochen an Bord ist was ganz anderes. Mach mal 'ne Sachertorte bei 60 Grad in der schwankenden Kombüse! Ja, machen Sie mal!

Zellinger: Hab ich ja schon. Der Wahnsinn. Der Kunde war ein Tortenfreak. Jeden zweiten Tag! Und ich bin doch kein Konditor. Für die Sachertorte hatte ich extra Vanillezucker aus Wien und dazu Schokolade, Sahnesteif, Spezialmehl dabei, zwei Koffer voll. Die musste ich erst mal durch den Zoll bringen. Dann einen ganzen Tag lang zwischen kochend heißer Küche und klirrkaltem Kühlraum hin und herpendeln. Immer rührend, um Schokoguss und Teigmasse richtig hinzukriegen. Das hat geklappt – später wollte er dann Schwarzwälder Kirschkuchen, achthenschichtige Nusstorte, Cremeschnitten. In Griechenland! Bei 40 Grad Außentemperatur!

Und was essen sie sonst noch gern, die Reichen und Schönen?

Zellinger: Eigentlich eher bodenständig. Natürlich immer exquisite Sachen auf hohem Niveau: zum Beispiel viel frischen Fisch und ein gutes frisches Gemüse, Kartoffeln. Oder frische, selbstgemachte Pasta, und dazu dann vielleicht Muscheln. Kaviar und Hummer übrigens auf keinen Fall. Das essen sie ja schon das ganze Jahr über im Restaurant...

Wie kam es denn überhaupt zu dieser Idee mit dem Kochservice?

Zellinger: Eher durch Zufall. Ein Tiroler Chalet-Besitzer war unzufrieden mit seinem Caterer, und ich bin mit meiner Schwester und meinem Vater, der selber aus der Gastronomie kommt, kurzfristig für eine Hochzeit eingesprungen. Unser Service kam dann so gut an, dass wir ab da fix gebucht wurden.

Und danach...

Zellinger: ...habe ich mich richtig spezialisiert aufs Homecooking. Ich organisiere alles für zehn bis 15 Personen. Alle Lebensmittel, Getränke,

ich mache den Transport vor Ort, koche ausgewählte Sechsgang-Menüs inklusive Service und Aufräumen. Von 7 Uhr früh bis 2 Uhr morgens manchmal. Ich hab sogar eine Autoküche auf meinem Pick-up, also ich koche auch mal draußen am See unterm Sternenhimmel. Und dazu kommen noch die Ferienchalets?

Zellinger: Ja, mit meinen drei Partnern in Küche und

Service arbeite ich für Luxus-Chalets in Wörgl, Sölden und Garmisch: Mal für einige Tage, mal für Geburtstage, für Hochzeiten, Taufen, Firmenfeiern oder Empfänge für Stars. Da machen wir alles, bis hin zum Handtuchreichen im Wellnessbereich. Unser Ding ist Rundum-Service wie im Fünf-Sterne-Hotel. Es ist immer wer da – und es gibt einfach kein Nein. Immer nur ein Ja. Der Gast kriegt, was er sich wünscht. Und ab und zu wird organisiert...

Wie etwa?

Zellinger: (lacht) Tausend Sachen, aber als Beispiel: Einmal, bei einem Segeltörn in Griechen-

land, war es einem Gast plötzlich nach diesen Pagosäften, die in dieser grünen Flasche. Und zwar nur die! Hatten wir natürlich weder dabei, noch gab es so was irgendwo in der Ägäis. Ich bin dann mit dem Motorboot dieser 60-Meter-Jacht bis Athen gedüst und hab alle Fünf-Sterne-Hotels abgeklappert. Für horrendes Geld hab ich ihm einen Rucksack voll besorgt. Das grenzt an Masochismus – aber der wird auch gut bezahlt, oder?

Zellinger: Viele Aufträge kommen von großen Firmen, das läuft also übers Geschäftskonto. Aber mein Homecooking kann man sich für einen besonderen Anlass schon mal leisten. Das kostet 950 Euro, vier Mann, einen Tag. Lebensmittel und Fahrtkosten on top. Aber klar, zehn Tage auf 'ner Jacht kochen und Service mit allem Pipapo für zwölf Personen, das kostet halt ...

Was ist Ihre Philosophie?

Zellinger: Mein Motto ist „You'll never cook alone“. Ein Mix aus Gentleman und Jamie Oliver, eher locker und gerne per Du, aber immer mit Respekt. Und was geht überhaupt nicht? Was ist ein No-go?

Zellinger: Ganz klar eine unsaubere Küche. Beim Essen ist vieles Geschmackssache. Aber in der Küche, da muss alles aufgeräumt sein, superhygienisch – und natürlich wird alles von mir auch wieder aufgeräumt hinterlassen nach getaner Arbeit. Und wie sieht Ihr persönlicher Kochstil aus?

Zellinger: Bodenständig-moderne, aber elegante Küche und international angehaucht durch meine



Für den
Gast gibt
es bei uns
immer nur
ein Ja!

Übrig bleibt nichts

Als Green Chef kocht Sascha Zellinger umweltbewusst und mit Respekt vor den Lebensmitteln. Es bleibt zum Beispiel so gut wie nichts übrig, auch bei sehr großen Gruppen. Wie das geht? „Ich berechne den Bedarf hochwertiger Lebensmittel wie



Fleisch oder Fisch anhand der Personenzahl und Portionenmenge in Gramm! Zur Sicherheit legen wir eine kleine Extramenge dazu – aber höchstens vier oder fünf Portionen mehr. Das ist dann die Verpflegung für unser Team.“ Mehr Infos zum kochenden Abenteuerer gibt es auf www.cuisine-lifestyle.eu

große Erfahrung in vielen Ländern. Etwa Rinderfilet, was immer verlangt wird, aber dann zum Beispiel auf Süßkartoffelpüree mit Pistazienkruste und einem Räuchergemüse dazu. Oder Kartoffelgratin, aber mit ganz viel Kräutern und einem Touch Trüffel. Oder ein veganes Beef Tartar aus Auberginen mit Zupfsalat, das kennen die wenigsten.

Und das persönliche Lieblingsessen?

Zellinger: Schwierig (denkt nach). Ich esse eigentlich alles, hab auch schon Krokodilfleisch zusammen mit Aborigines in Australien gegrillt. Und wie ist das?

Zellinger: So in Richtung Hühnchen, aber kerniger, muskulös. Ein gutes Wiener Schnitzel ist mir dann doch lieber. Absolutes Lieblingsessen ist vielleicht Beef Tartar – aber mit etwas Vorsicht bei den Zwiebeln und Zurückhaltung beim Dijon-Senf, das Fleisch darf auch nicht zu sehr durchgelassen sein, es braucht eine gewisse, leichte Körnung...

Oliver Menner