

Zuschauer sollen vorm Fenster staunen

HETTENLEIDELHEIM: Kai Schott hat die Metzgerei Unterländer zum Schaumraum seines Koch-Unternehmens „Easy Cooking“ umgestaltet

„Die Leute sollen sich an meinem Schaufenster die Nase platt drücken“, sagt Kai Schott, der in Hettenleidelheim in der ehemaligen Metzgerei Unterländer in der Hauptstraße neben dem Gasthaus „Zum Ochsen“, seinen „Showroom“ jetzt gerade fertiggestellt hat. „Jeder soll zuhause sehen können, wie ich koche, welche Zutaten ich verwende. Mir ist wichtig zu zeigen, dass ich meine Spätzle selbst schlage“, betont der 35-jährige gelernte Koch, der schon seit 2009 mit seinem Koch-Service „Easy Cooking“ in der Region erfolgreich ist.

Seit sechs Monaten baut Kai Schott mit Unterstützung der Familie, vor allem von Schwiegervater Werner Müller, die ehemalige Metzgerei in der Hettenleidelheimer Hauptstraße um. „Wir haben hier elf Kubikmeter Bauschutt entsorgt, alle Ver- und Entsorgungsleitungen neu verlegt“, erzählt Schott. „Meine Vermieter, die Familie Unterländer, haben die Metzgerei ausgeräumt, dann konnten wir am 30. Juni mit dem Umbau beginnen.“

Als erstes wurden alle Fliesen- und Wandbeläge entfernt, bevor die neuen Wasser- und Stromleitungen installiert werden konnten. Der Boden wurde mit einer Elektro-Verlegeheizung versehen, bevor der Fliesenleger tätig wurde. Rutschfeste Fliesen wurden verlegt, denn die Räume sind auch als Kochstudio vorgesehen, wo Kai Schott eigene maßgeschneiderte Einzel- und Gruppen-Kurse anbieten wird. „Wenn Dritte hier kochen, dann

muss die Sicherheit gewährleistet und die sanitäre Ausstattung vorhanden sein“, hebt er hervor. In der Hauptstraße in Hettenleidelheim können in Zukunft auch Dinner-Veranstaltungen für kleine Gruppen zwischen zwei und zehn Personen stattfinden.

„Ich hatte in der Vergangenheit mehrfach Anfragen für Männer-Kochkurse, bei denen anschließend die Frauen bewirtet werden sollten. Da drängte sich die Frage auf, wo biete ich so etwas an. An diesem Konzept habe ich dann den Aufbau der Räume orientiert“, erklärt der Koch. Rund 60.000 Euro hat er in sein Kochstudio investiert. Beim Umbau wurden zahlreiche Auflagen des Veterinäramts umgesetzt, beispielsweise mussten eigens Wasserproben genommen werden.

Herzstück der gesamten Anlage ist der zentral angeordnete Herd mit einem großen Induktionskochfeld. Besonders daran ist der integrierte Grill. „Ich freue mich auf das Kochen mit dieser Einrichtung, die sich besser bedienen lässt als ein Gasherd“, sagt Kai Schott. Los geht es richtig im Januar, ab dann können die Kunden beim Schott Catering ordern. „Mir geht nicht darum, immer nur riesige Aufträge an Land zu ziehen, ständig große Gesellschaften zu haben, auch wenn solche Aufträge natürlich willkommen sind. Vielmehr ist mir die kleine feine Küche wichtig, in der ausschließlich mit frischen Produkten gearbeitet wird“, sagt Koch, der hervorhebt, dass er in seiner Ausbildung



Rund 60.000 Euro hat Kai Schott in modernste Küchentechnik investiert.

FOTO: SCHIFFERSTEIN

ein hohes Maß an Berufsehre mitbekommen habe. Mit der Einweihung im Januar ist für ihn auch eine lange Zeit der wechselnden Küchen vorbei.

„Ich werde auch weiterhin bei meinen Kunden kochen, wenn ich gebucht werde, meine Unternehmensstrategie bleibt gleich, allerdings ste-

hen mir für den Bereich Catering und Kochkurse jetzt neue Möglichkeiten und eine zentrale Ausgangsposition zur Verfügung.“ (jös)