



Kohle mit KOCHEN

Kochkurse sind die beste Investition für Kundenbindung. Der Aufwand ist überschaubar, der **Imagegewinn unschätzbar hoch.**

Text: Katharina Wolschner

Die besten Managementtipps
zum Nachlesen auf www.rollingpin.eu

ROLLING PIN
Die internationale Fachzeitschrift für Köche & Chefs
in der Gastronomie, Hotellerie und Freizeit
JOBS & BUSINESS



Mundpropaganda ist das A und O im Business. Deshalb muss sich der Teilnehmer wohlfühlen.

Martin Sieberer
Sternekoch im Trofana
www.martinsieberer.at

Alfons Schuhbeck hat gut lachen. Als Betreiber einer Kochschule schwimmt er auf der Welle des Erfolgs ganz oben. Zwar steht er nicht mehr in natura vor den wissbegierigen Hobby- und Laienköchen, aber allein sein Name ist Garant für ein volles (Koch-)Haus.

Dieter Müller, Heinz Winkler und Johann Lafer sind weitere Stars aus der großen Riege der Topköche, die ihr Wissen mit dem kulinarisch unbedarfteren Volk teilen. Sie bringen den Beweis dafür, dass man mit einer simplen wie genialen Idee und wenig Aufwand viel Imagepflege leisten kann.

Was dabei aber überrascht, ist die dezente Vermarktung der Kochkurse. Zumeist findet sich nur ein Hinweis auf der Inter-

egalisiert zumeist nur den Wareneinsatz. Der wahre und unschätzbare Wert eines Kochkurses liegt in der Mundpropaganda. Die war nämlich schon von jeher die beste Werbung für einen Koch.

Der Mehrwert der Kochkurse ist klar ersichtlich: Wem es gefallen hat, der redet darüber und kommt auch ins Restaurant zum Essen. „Es ist ein tolles Gefühl, wenn ich einen Teilnehmer nach dem Kurs im Restaurant sehe und er erzählt, wie es ihm beim Nachkochen ergangen ist. Aber vor allem freut es mich, dass er mit weiteren Gästen am Tisch sitzt“, lacht Martin Sieberer, Sternekoch im Trofana und Kochkursgeber aus Leidenschaft. Er selbst hätte nie gedacht, dass seine Kochkurse so ein Renner werden würden. „Vor 3 Jahren startete ich auf wiederholte Anfrage von Gäs-

Stimmung und Atmosphäre sollten entspannt sein – ein **Gläschen Champagner hilft dabei.**

netseite des Restaurants oder es liegen im Foyer Flyer auf. „Es macht wenig Sinn, einen Kochkurs groß anzupreisen. Denn diejenigen, die Interesse haben, orientieren sich vor allem an den Erfahrungsberichten vorheriger Teilnehmer. Und entscheiden sich aufgrund dieser Informationen für oder gegen eine Teilnahme“, verdeutlicht Thomas Neeser, Sternekoch aus dem Adlon Berlin, diese Vorgehensweise.

Dem fehlenden Marketing zum Trotz, boomen Kochkursangebote. Denn der eigentliche Grund, der hinter den begehrten Kochkursangeboten steckt, ist nicht der primäre Gewinn aus dem Kurs. Dieser

ten einen Versuchskochkurs. Es wundert mich heute noch, dass nicht ich die Idee dazu hatte. Denn erstens sind die Kochkurse meist sehr unterhaltsam und zweitens ein toller Imageboost und in Folge ein Umsatzbringer.“

Das Rezept dafür ist einfach und für jedermann machbar: Der kluge Koch nehme einen ruhigen Nachmittag, 7 bis 10 lernwillige Kocheleven und fügt eine Prise Charme und Charisma dazu. „Die Präsenz und die Ausstrahlung des Leiters sind wesentlich für einen gelungenen Kochkurs“, ist ▶

» das kosten die kochkurse

THOMAS NEESER

Unter den Linden 77
D-10117 Berlin
Kosten: 285 Euro
Tel.: +49 (0) 30/22 61 19 60
hotel.adlon@kempinski.com
www.hotel-adlon.de

JOHANN LAFER

Hauptstraße 3
D-55452 Guldental
Kochkursleiter: Johann Lafer
Kosten: 369 Euro
Tel.: +49 (0) 67 07/94 95 0
tabledor@johannlafer.de
www.johannlafer.de/table-d-or

HEINZ WINKLER

Kirchplatz 1
D-83229 Aschau im Chiemgau
Kosten: ab 510 Euro
Tel.: +49 (0) 80 52/17 99 0
info@residenz-heinz-winkler.de
www.residenz-heinz-winkler.de

MARTIN SIEBERER

Ischgl 334
A-6561 Ischgl
Kosten: 220 Euro
Tel.: +43 (0) 5444/600
office@trofana.at
www.martinsieberer.at
www.trofana.at

ANDREAS MAYER

Hofmannsthalstraße
A-5700 Zell am See
Kosten: ab 120 Euro
Tel.: +43 (0) 65 42/72 911 0
info@schloss-prielau.at
www.schloss-prielau.at

RALF FLIEGAUF

Via Segnale 10
CH-6612 Ascona
Kochkursleiter: Urs Gschwend
Kosten: ab 238 Euro
Tel.: +41 (0) 91/785 88 12
kruefenacht@giardino.ch
www.giardino.ch

Zacherl as Zacherl can be.
Freundlich und zuvorkommend – ein bisschen Wein kann ja nicht schaden.



» planung

Preisgestaltung

Abhängig von der Länge und der Thematik des Kurses. Der durchschnittliche Preis für einen Tageskochkurs liegt zwischen 140 und 250 Euro. Dabei sind ein Glas Champagner, Wein, Kaffee und ein Goody-Pack meist inkludiert.

Länge

Ein Kurs kann einen Halbtage bis hin zu zwei ganzen Tagen dauern. Vor allem bei Restaurants, die an ein Hotel gekoppelt sind, empfiehlt sich die 2-Tage-Variante.

Wareinsatz

Variiert je nach Thematik des Kochkurses. Prinzipiell sollte man pro Kurs mit ca. 2000 - 2800 Euro rechnen.

Goody-Pack

Sehr beliebt und eine preiswerte Marketingstrategie. Sollte die Rezepte (CD-ROM und/oder gebundenes Heft), eine Kochschürze und Bilder des Kochkurstages enthalten.

Termingestaltung

Hängt von der Kapazität der Küche ab. Bei einer separaten Küche sind Kurse immer möglich, bei nur einer Küche ist genaue Planung erforderlich, um das Tagesgeschäft nicht zu behindern.



Der Kochkurs ist Mittel zum Zweck. Wer dort Spaß hatte, der kommt auch zum Essen ins Restaurant.

Thomas Neeser
Sternekoch im Adlon Berlin
www.adlon.de

sich 2-Hauben Koch Andreas Mayer im MAYER's Restaurant auf Schloss Prielau sicher. „Dabei hilft es natürlich auch, ein bisschen psychologisches Gespür mitzubringen, schließlich müssen sich alle wohl-

Ostern steigt die Nachfrage. „Gerade in den Wochen vor großen Festen ist der Andrang enorm“, erzählt Sieberer. „Doch Vorsicht: In diesen Tagen ist auch das Tagesgeschäft stressiger als sonst. Wer bereits im Vorfeld

Natürlich will man den Leuten etwas beibringen. Und dabei Geld zu verdienen, **ist ja kein Fehler.**

fühlen.“ Außerdem ist es nicht sinnvoll, mehr als 15 Teilnehmer im Kurs zu haben. Denn dann leidet die Qualität und die individuelle Betreuung – und schließlich will der Teilnehmer für sein Geld auch eine Portion „Superstar“ ganz für sich allein haben. Vor allem zu Zeiten wie Weihnachten und

weiß, dass es zeit- und platztechnisch eng wird, sollte lieber keinen Kurs abhalten.“ Denn nichts kühlt die Stimmung mehr ab als Zeitdruck und das Gefühl, nicht erwünscht zu sein. „Es zählt ja natürlich nicht nur die reine Zeit in der Küche. Danach wird noch gegessen, Wein getrunken und über den Tag geredet und gelacht“, klärt Neeser auf.



Johann Lafer in Action. Der Steirer ist Profi im Kochkursgeben. Und in der Vermarktung seines Namens.

Wann nun der beste Termin für einen Kurs ist, muss betriebsabhängig geklärt werden. Es eignet sich der Ruhetag, aber idealerweise hat man für diesen Zweck eine zweite Küche im Haus.

Worauf der Fokus bei den Kochkursen gelegt wird, ist, abgesehen von der speziellen Thematik des Kurses, abhängig von den Teilnehmern selbst. „Gefragt sind vor allem kleine Tipps und Tricks mit großer Wirkung. Schließlich will man nach dem Kochkurs mit neuem Können brillieren“, weiß Sieberer aus Erfahrung.

Bei der Frage nach dem Schwierigkeitsgrad ist sich die lehrende Kochbrigade auch einig: Es soll für jeden nachvollziehbar, aber auch nicht zu einfach sein. Denn die Voraussetzungen, die die Teilnehmer mitbringen, sind sehr unterschiedlich. „Einige haben noch nie eine Zwiebel geschält, während manche versierte Köche und passionierte Kochkursbesucher sind. Da gilt es die Balance zu halten“, so Mayer, der aber besonders in den eifrigen Kochkursgängern Potenzial für seine eigene Weiterbildung sieht. „Im persönlichen Gespräch erzählen sie von Neuheiten, die sie in Fachmagazinen gelesen haben. Und sie verraten mir Dinge, die sie bei anderen Kursen gelernt haben. So bleibe ich immer am Ball!“ ■

» tipps

“ Demonstrationskochen ist der falsche Weg, denn ein Kochkursleiter steht nicht auf der Showbühne. Die Teilnehmer müssen das Gefühl haben, zu jeder Zeit aktiv eingreifen zu können und jede Frage stellen zu dürfen – auch ganz banale.“

Martin Sieberer

“ Gewisse Sachen sollten für die Kursteilnehmer schon vorbereitet sein. Niemand kann Nutzen aus Spinatputzen oder Karottenschälen ziehen. Damit vergeudet man nur wertvolle Zeit für die wirklich interessanten Dinge.“

Andreas Mayer

“ Wenn Gerichte gekocht werden, die für längere Zeit marinieren oder über Nacht durchziehen müssen, sollten diese vom Team bereits vorgekocht worden sein. Im Kurs wird dann bis zu diesem Punkt gekocht – und dann zeigt man gekonnt, wie es danach aussehen sollte.“

Thomas Neeser

Garde Manger

eleganz In der küche

Kochkurse • Kochzubehör • Kochbekleidung

Für Ihre Kochkurse finden Sie bei Garde Manger

- ▶▶ 45 verschiedene Modelle von Bistro- & Latzschürzen
- ▶▶ 45 unterschiedliche Kochjacken-Designs
- ▶▶ 20 Kochhosenmodelle
- ▶▶ und jede Menge Kochzubehör

Wir übernehmen für Sie sämtliche Stickereien.



Garde Manger zieht den Nachwuchs an:
„Junge Wilde 2009“

Unsere Angebote in unserem neuen Geschäftslokal:

- ▶▶ Koch- und Servicebekleidung
- ▶▶ Kochwerkzeuge und Geschirr
- ▶▶ Kochschuhe
- ▶▶ Neu! Koch- und Grillkurse & das notwendige Equipment samt WEBER GRILLER.

Besuchen Sie uns auf
www.kochshop.at
www.gardemanger.at

GARDE MANGER KOCHSHOP

Willibald Hauthaler Strasse 12
A-5020 Salzburg
office@gardemanger.at
Telefon: 0043 662821219
Fax: 0043 662821219