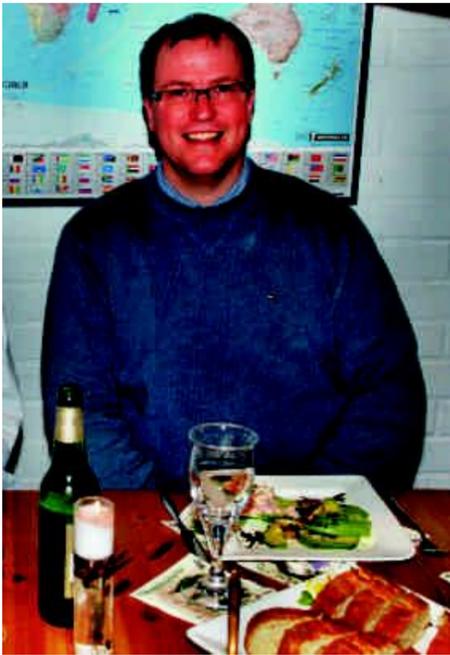


Roswitha Lang von feine essArt: die Mietköchin aus Falkensee

Zuhause genießen!



Roswithas Konzept: Sie kommt dahin, wo ihre Kunden wohnen und bringt alles mit, was für einen gemütlichen Abend benötigt wird. Im Normalfall steht vor Ort ein besonderes Essen statt - etwa ein Geschäftstreffen, ein Familienessen oder vielleicht sogar ein romantisches Candle-Light-Dinner. In diesem Fall kümmert sie sich allein und dezent um alles: Um das Kochen, um das Anrichten und um das Abtragen der leeren Teller. Frau Lang: „Als Mietköchin stelle ich sicher, dass die Gäste ein Essen mit Vorspeise, Hauptgang und Nachspeise auf einem besonders hohen Niveau genießen können - auf den richtigen Tellern und mit dem gewissen Extra, sodass man diesen Abend so schnell nicht wieder vergisst.“

Das gibt es ja gar nicht: Mitten in Falkensee bietet Roswitha Lang von „feine essArt“ ihre Dienste an - und noch viel zu wenige Anwohner wissen davon. Die gelernte Köchin stellt sich dafür nicht in die Küche eines Restaurants, sondern besucht ihre Kundschaft lieber Zuhause.

Ganz nach Wunsch und Vereinbarung klingelt es an der Tür und Roswitha Lang ist auch schon da. In ihrem Auto hat sie mehrere perfekt vorbereitete Kisten und Körbe mit dabei. An Bord: Das ganze Geschirr, das sie für den geplanten Abend braucht, Gewürze, Öle und natürlich die verschiedenen Nahrungsmittel, alle frisch eingekauft.

Nach dem Essen packt die Mietköchin die dreckigen Teller und alle ihre Materialien wieder ein - und ist auch schon wieder verschwunden, ohne dass die Küche den Eindruck erweckt, es wäre jemand da gewesen.

Noch viel spannender ist es, Roswitha Lang einzuladen, um gemeinsam mit ihr zu kochen. Wer gern kocht und zwischen Pfanne und Kochtopf noch die eine oder andere Frage offen hat, kann bei so einem Abend ungemein viel lernen. Zumal sich genau das Menü kochen lässt, an das man sich vielleicht selbst noch nie heran ge-

traut hat. Richtig Safranreis zubereiten, ein Filet bei 80 Grad im Ofen zur Perfektion bringen oder Fisch in wenigen Minuten glasig garen - es gibt so viel zu lernen.

Beim gemeinsamen Kochen und Braten darf viel gelacht werden: Roswitha Lang kennt sich in ihrem Metier bestens aus, steht aber auch mit beiden Beinen auf der Erde. Mit ihr kann man deswegen prima kochen, scherzen und lachen.

Bei einem solchen Event lernen wir die perfekte Nachspeise kennen: Kokos Pana Cotta mit Kokosmilch und Curryzucker. Das exakte Rezept möchten wir hier an dieser Stelle nicht verraten, aber es geht darum, Gelatine in Kokosmilch zu rühren und dann in Förmchen zu gießen. Die Pana Cotta kommen auf ein Bett aus Mangojus. Auf die milchigglasigen Pana Cotta kommen dann ein paar Tropfen Ahornsirup. Und darauf ein Löffel Curryzucker. Der Curryzucker besteht aus gestoßenem Kandi, Curry und zermahlene Bananenchips. Die ganze Mischung: ein echter Traum und schnell gemacht.

Die Mietköchin kann noch mehr. Sie bietet einen kompletten Partyservice mit Buffet an, stellt sich an den Grill, bringt Kuchen mit und sorgt für das passende Ambiente. Sogar richtige Kochkurse gibt sie. Frau Lang: „Immer häufiger nutzen meine Kunden die Möglichkeit, einen kulinarischen Wellness-Abend zu verschenken. Jemanden mit meinen Kochkünsten zu überraschen, macht mir immer besonders viel Spaß. Spezialisiert bin ich auf die mediterrane und auf die süddeutsche Küche. Aber auch mit Gourmet-Wünschen komme ich sehr gut zurecht.“

Feste Preise gibt es nicht, da jeder Event völlig anders ist und es schon von den gewünschten Lebensmitteln abhängt, wie sich der Preis entwickelt. Am besten ist es deswegen immer, das Gespräch zu suchen und im Vorfeld abzuklären, was gewünscht wird und was der Abend kosten darf. Auf Wunsch bekommen die Gäste nicht einmal mit, dass eine fremde Köchin in der Küche werkelt.



Kontakt: feine essArt, Roswitha Lang, Elbeallee 74, 14612 Falkensee, 03322 - 29 69 47
www.feine-essart.de