

Zuhause speisen wie im Restaurant

GEWERBE Die Falkenseerin Roswitha Lang ist als Mietköchin in havelländischen Haushalten unterwegs

Von Judith Meisner

FALKENSEE! Man kennt das: Spätestens, wenn die Gäste zum Familienfest eintreffen, ist die Hausfrau völlig erschöpft vom Kochen und Backen. Da ist eine Privatköchin eine geniale Idee.

„Ich koche seit über dreißig Jahren. Meine Ausbildung in der Gastronomie habe ich am Bodensee gemacht“, berichtet Roswitha Lang aus Finkenkrug. Sie wohnt seit Jahren im Havelland und ist seit kurzem wieder als Mietköchin unterwegs: „Ein eigenes Restaurant hat mich nie gereizt.“

Viel lieber packt sie Teller, Besteck, Zutaten, eben alles, was zu einem festlichen Menü gehört, ins Auto und fährt zu ihren Gästen, um dort zu kochen: „Ich brauche eine normale Küche – mehr nicht“, sagt die Geschäftsfrau.

In den Vorgesprächen stimmt sich Roswitha Lang mit den Gastgebern ab, das läuft ganz individuell ab. Allergien oder Lactose-Unverträglichkeit sind kein Problem für sie. Gemeinsam wird das Menü oder ein Buffet geplant. Der zweite Schritt ist der Einkauf. Dabei sollte gelten: Alles frisch aus der Region Havelland. Die Kräuter züchtet sie im eigenen Garten, Wild kommt auf Bestellung vom Jäger. Auf Wunsch kümmert sie sich auch um den Wein. „Ich bin glücklich, wenn es allen schmeckt“, sagt Roswitha Lang.

Auf ihrer Speisekarte stehen süddeutsche, mediterrane oder klassische Menüs. Eine verwirrend große Auswahl von Torten und Pralinen stellt sie auch her, Eis sowieso.

Sehr verführerisch und voll im Trend ist Finger-Food (Es-



Roswitha Lang hat hohe Ansprüche. FOTO: JUDITH MEISNER

sen aus der Hand): Cocktail-Tomaten mit Locken vom Têtes de Moine, jenem elegant-kraftigen Käse aus Frankreich, und gefüllte Datteln mit Ziegenkäse im Speckmantel, gebraten in Portwein. Zum Niederknien sind Roswitha Langs Miesmuscheln mit einer Crème aus Limeten, Ingwer und Safran.

Eines ihrer Rundumsorglospakete für die Familienfeier könnte folgendermaßen aussehen: Als Vorspeise bietet sich Lachsforelle mit Feldsalat an, der Hauptgang kommt ganz mediterran daher mit Schweinemedallions in Calvadosauce mit Gnocchi, Cocktailtomaten und Zuckerschoten. Das Dessert ist eine verlockende Bayerische Crème mit Kirschwasser und Waldbeeren. Alles ist elegant angerichtet, für einen passend gedeckten Tisch hat die Privatköchin ebenfalls gesorgt.

Über Rezepte und Zubereitungen berichtet Roswitha Lang bereitwillig, denn sie bietet auch Kochkurse an: Wer lieber eine fröhliche Party feiern möchte, statt zu einem gesetzten Menü einzuladen, und wer schon immer mal in die tieferen Geheimnisse der kulinarischen Künste eintauchen wollte, für den sind solche Kurse ideal.

Die Köchin bringt die Lebensmittel und Zutaten mit. Zu ihrem Repertoire gehören feinste Essigkreationen, von denen man bisher nicht einmal wusste, dass es sie gibt. Dann kann es losgehen: Alle schnippeln, putzen, braten und köcheln. Ist ein Gang fertig, wird gegessen, dann erst der nächste zubereitet. Ein Riesenspaß für alle. „Ganz aktuell sind Backkurse für Weihnachtsplätzchen in der Adventszeit“, sagt Roswitha Lang.