

Kochtüte – Genuss fängt beim Kochen an

Worum es geht

Für viele Menschen ist eine selbstgekochte Mahlzeit Ausdruck von gutem Essen und kulinarischer Kreativität. Doch manchmal sind die Hürden hoch, in diesen Genuss zu kommen. Es mangelt an Zeit, Rezeptideen zu finden und umzusetzen oder auch einfach an Kochkenntnissen. Mit der Kochtüte wird der Weg zur selbstgekochten Mahlzeit erheblich vereinfacht.

In der Kochtüte steckt Genuss zum Selberkochen

Von der Kartoffel bis zum Rosmarinzwig enthält die Kochtüte alles was nötig ist, um eine schmackhafte Mahlzeit aus zwei großen bzw. vier kleinen Portionen zuzubereiten. Die Rezepte sind illustriert und bieten auch Anfänger/-innen einen einfachen Einstieg ins Selberkochen. Für die geistige Nahrung sorgt unser Kooperationspartner die Fördergemeinschaft ökologischer Landbau e.V. Kleine Broschüren in der Kochtüte informieren über Wissenswertes rund ums Thema Bio.

Nachhaltigkeit als Motivation

Mit der Kochtüte möchten wir einen Beitrag leisten, um Ernährungsstile nachhaltiger zu gestalten. D.h. weniger tierische Produkte, viel frisches und saisonales Gemüse aus der Region und das Ganze in Bio-Qualität. Es entstehen keine überflüssigen Vorräte, da alle Zutaten in den exakten Mengen enthalten sind. So wird Lebensmittelmüll vermieden. Unser Ziel ist es, in Zukunft eine zu 100% kompostierbare Verpackung anzubieten. Das Wichtigste ist uns: Nachhaltige Ernährung soll Spaß machen und schmecken.

Wer steht hinter der Kochtüte

Das Gründerteam besteht aus Daniel Gehrman und Eva Koch. Gemeinsam sind sie seit 2008 als Gaumensupport – Catering und mobile Suppenbar in Berlin tätig. Daniel Gehrman (41) bringt als gelernter Buchhalter betriebswirtschaftliches Grundwissen in die GbR ein und organisiert die Finanzen. Eva Koch (30) ist Soziologin. Sie promoviert zum Erwerb von Kochkenntnissen im gesellschaftlichen Wandel. Ihr Schwerpunkt liegt im Forschungsbereich nachhaltiger Ernährung. Beiden gemeinsam ist die Liebe zum Kochen und zu gutem Essen.

Ein überzeugendes Konzept

Dass unser Konzept der Kochtüte großen Anklang findet, hat unsere Teilnahme am Businessplan-Wettbewerb 2010 Berlin-Brandenburg gezeigt. In allen drei Stufen konnten wir eine Platzierung unter den sechs besten Businessplänen erzielen. Außerdem wurden wir von den Wirtschaftsunioren Berlin mit einem Sonderpreis bedacht.

Die Kochtüte zum Testen und Kaufen

Zurzeit erhalten Sie die *Kochtüte* mit frischem Gemüse und allem was dazugehört jeden Samstag auf dem Neuköllner Schillermarkt am Käse-Stand von Gerold Zink oder Sie testen die *Kochtüte* mit Rezept und haltbaren Zutaten (statt Gemüse enthält die *Kochtüte* eine Einkaufsliste) bundesweit im Versand. Dafür tragen Sie sich einfach auf unserer Homepage ein und wir informieren Sie über alles Weitere.