

Die Kochtüte

Statt mir den Kopf zu zerbrechen, was ich koche, lass ich mir die Rezeptidee samt Zutaten heute von Eva Koch liefern. Für fünf Euro (Testpreis) bekomme ich eine Kochtüte, gefüllt mit Zutaten für zwei große Portionen oder vier Vorspeisen. Drei Gerichte stehen zur Auswahl, ich habe mich für Apfel-Pastinaken-Suppe mit roten Linsen entschieden. „Wir wollen immer einen Aha-Effekt“, sagt Koch. Unterstützt werden die studierte Soziologin und ihr Partner Daniel Gehrman, erfahrener Caterer und Veranstalter, von Bio-Spitzenkoch Konrad Geiger. Rezept und Pastinake sind tatsächlich neu für mich – trotzdem muss ich nicht rätseln: Die Zubereitung ist kinderleicht beschrieben und hübsch illustriert. Nach den angegebenen 30 Minuten steht ein duftender Topf Suppe auf meinem Herd. „Jeder steckt in seiner Gewohnheitsküche“, weiß Eva Koch aus Erfahrung. „Wenn man Neues probieren will, steht man doch wieder ratlos vor dem unbekanntem Gemüse oder den wahnsinnig gesunden Körnern.“ Ihr Konzept: Den nötigen Anstupser geben, aber es den Kunden so einfach wie möglich machen, sich gesund zu ernähren. Viele der Produkte stammen aus Brodowin, Zutaten wie etwa Basilikum oder Hafermilch gibt es allerdings nicht in der Region. „Wir wollen aber in Zukunft noch mehr direkte Kooperationen mit Produzenten aus Brandenburg eingehen.“ Zweites Ziel: Auch über Bioläden zu verkaufen.

GESUNDHEITSAKTOR

Alles bio oder sogar demeter.

ZUBEREITUNGSZEIT

30-50 Minuten.

WO ERHÄLTlich

www.kochtüte.de oder 0179-531 91 83

Fotos: Soany Gajgand, Michael Kompe, Elise Dörfel

