





Zwei Tage nach der Geburt seines Sohnes machte sich Christoph Hauser selbstständig. Das war 2003. Mit „**Hausers Kochlust**“ und „**Hausers Küchentisch**“ setzte er Akzente in der Regensburger Gastronomie. Die **Küche als kommunikativer Gastraum** mit Überraschungsmenü. Was als erfolgreiches Experiment endete, könnte schon bald eine Fortsetzung finden.

Christoph Hauser

# Kochen statt Lehren

HANNO MEIER

**E**r wirkt ganz ruhig, aber eigentlich kocht er!“ Der Spruch auf seiner Website „hausers-kochlust.de“ passt zu Christoph Hauser wie der Deckel auf den Topf. Mit seiner Kochlust beziehungsweise „Hausers Küchentisch“ am Regensburger Obermünsterplatz bereichert(e) er die Regensburger Gastronomie um eine ebenso schmackhafte wie erlebnisreiche Variante. „Wer bei ihm isst, sollte Lust auf Experimente haben oder zumindest offen für Neues sein“, schrieb ein Journalist einmal treffend. Eine Speisekarte gab es nie.

„Gegessen wird, was auf den Tisch kommt“, ist Hausers Credo, und verarbeitet wird grundsätzlich immer alles. Wenn es also Lamm gab, konnte man sicher sein, dass das ganze Tier verarbeitet wurde und nicht nur das Lammkarree.

Das galt für Hausers Küchentisch. Das gilt für „Hausers Kochlust“ und das damit verbundene Catering. Beides harmonierte ohnehin wie Suppe und Hauptgericht eines guten Menüs. Nicht selten war „Hausers Küchentisch“ die mittägliche Vorbereitungsstufe fürs abendliche Catering. »





Hauser kann zu jedem Gericht eine Geschichte erzählen. (Fotos: Hammerich)

## Zu Tisch, bitte!

Der Regensburger realisierte eine große Küche als schlagendes Herz seiner Gastronomie, in der die Leute sitzen, aber auch mitkochen können. In der sie aus den Kochbüchern Ideen für Zuhause holen konnten, in der sie immer mitten ins Geschehen eingebunden waren. Das funktionierte anderthalb Jahre lang. Der große quadratische Mittagstisch als Zentrum war stets gut gefüllt, trotz oder vielleicht auch wegen des improvisierten Ambientes. Die Leute fühlten sich wohl, zahlten zehn Euro „Eintritt“ für ein äußerst schmackhaftes Mittagsmenü. Auf den Tisch kamen Schüsseln, Platten und Teller mit den unter den Augen der Gäste frisch zubereiteten Speisen und jeder nahm sich, was und wieviel

er wollte. Immer in geselliger Runde. Mitten drinnen stand Christoph Hauser mit seinem Team, erzählte Geschichten und transportierte seine Philosophie von der Küche wie zu Omas Zeiten, in der sich die Leute trafen, man Hausaufgaben machte, wo ehrliche Produkte zu gutem Essen verarbeitet wurden. Der Begriff „Transparenz“ fällt im Gespräch immer wieder. Der Koch steht hinter seinem Essen und präsentiert es. „Wir wissen immer genau, wo unsere Zutaten herkommen und können zu jedem Gericht eine Geschichte erzählen“, sagt Hauser.

Der „Küchentisch“ am Obermünsterplatz war von Anfang an als Experiment auf Zeit gedeckt. Man wusste, dass der komplette

Gebäudekomplex saniert wird. Aber das Experiment sorgte für viel öffentliche Wahrnehmung und die Idee lebt. Die nächste Mittags-Kochlust kommt bestimmt. Wo verrät Hauser nicht – noch nicht: Ein Projekt am Stadtrandgebiet. „Die Verträge sind noch nicht unterzeichnet.“ Aber man darf gespannt sein. Hausers Konzepte brauchen Orte. Sein Gespür dafür hat er am Obermünsterplatz bewiesen.

## Eine Brise Kreativität

Wir treffen uns in einem von Hausers „Ausweichquartieren“, der Palletti-Bar in der Pustetpassage. Mittwochs und donnerstags zaubert er hier seit dem Ende am Obermünsterplatz den Mittagstisch aus der Miniküche. „Es gibt ein paar klare Vorgaben“, erzählt er: Eine Suppe, ein Auflauf und ein vegetarisches Gericht müssen immer auf der Karte stehen. Ansonsten hat der Koch freie Hand. Perfekt für den 43-jährigen Kreativen, der seine Leidenschaft für die professionelle Zubereitung von gutem Essen als Spätberufener entdeckte. Der sich gerne auf wenige Gerichte konzentriert und am liebsten täglich etwas Neues auf den Tisch bringt. „Wenn der Fischer einen schönen Donau-Waller angelt, dann gibt es den genau solange, bis die letzte Portion gegessen ist“, unterhebt er seine Kochphilosophie. Da bleibt nichts übrig. „Aber wenn weg, ist weg.“ Der Waller steht nächste Woche nicht wieder auf der Karte, nur weil er gut geschmeckt hat. Das regionale Angebot nutzen, wenn es zur Verfügung steht, ist für ihn ebenso wichtig, wie alles zu bewerten und möglichst nichts wegzuworfen. Eine eherne Regel, wann immer er den Kochlöffel schwingt.

Der Klassiker Kartoffelsuppe steht an diesem Tag auf der Palletti-Karte, der Rosenkohlaufauf ist bereits durchgestrichen – aus, ebenso die Pasta mit Zitronen-Pfeffer-Ruccola-Tomatensauce. Die Gäste wissen, was sie an Hauser haben und lieben seine joviale Art. Er erzählt: Von Slowfood, der Vereinigung in der er seit Jahren regional an vorderster Linie sehr aktiv ist, von der schlechter werdenden Qualität in den Gastronomie-Küchen, vom unsäglichen Fastfood und von der Philosophie des Essens im Besonderen und im Allgemeinen.

## Kochen statt Pauken

Eine Philosophie, die der gebürtige Konradsiedler erst nach elf Semestern Stu-

dium zum Grundschullehrer an der Uni Regensburg entdeckte. Schon damals war er immer aktiv, hatte nebenbei Wahlkämpfe mitorganisiert und einen Posauen-Chor geleitet. „Langweilig war's nie“, sagt er. Die Zulassungsarbeit zum Staatsexamen hatte er sogar noch verfasst. Eigentlich habe er aber nur deshalb solange studiert, weil er einfach den Absprung nicht schaffte, setzt er zum Erklärungsversuch an und betont im gleichen Atemzug, dass er für das enge Lehrplankorsett des Schulbetriebs einfach nicht geschaffen ist, was längst klargewesen sei: „Aber als Mann bekommst du im Grundschul-Lehramtsstudium immer positives Feedback – besonders, wenn du auch noch reden kannst“, fügt er in einem Wortfluss an. Womit die elf Semester endgültig keinen Widerspruch mehr dulden.

Statt Referendar im Schuldienst wurde Hauser Azubi in der Gastro-Küche der Herrenstuben in Amberg. „Kein Fine Dining, aber eine saubere Küche“, beschreibt er seinen Lehrherrn Fritz Stromberger respektvoll als Koch der Alten Schule. Hier wurden Soßen und Fonds selbstverständlich selbst angesetzt. Das Motto: „Wir geben nichts raus, was wir nicht selber essen wollen“, hat Hausers Kochkunst geprägt.

Nach seiner Ausbildung noch auf Restaurant-Wanderschaft zu gehen, wie dies junge Kollegen machen, um sich den Feinschliff für die gehobene Küche zu holen, dafür war er mit 27 oder 28 zu alt. Zudem war der Kreativkoch inzwischen verheiratet, das erste Kind unterwegs. Seine Frau hatte als Gemeindereferentin ein sicheres Einkommen. „Die Frage stellte sich erst gar nicht, wer die Erziehungszeit antritt.“

### Ein Restaurantbesuch zuhause

Die freien Minuten nutzte Hauser um sich schnell weiterzuentwickeln und Konzepte zu überlegen, wie er eine Gastronomie nach seinen Vorstellungen betreiben könnte. Zwei grundsätzliche Überlegungen sollten die Basis für sein Gastro-Konzept bestimmen: „Was brauchst du?“ und „wer hat das?“ Zwei rhetorische Fragen auf die der Profi an der Bratpfanne die Antwort in einem Abwasch parat hält: „Tische, Stühle, Teller, Gläser, Gedeck. Herd, Töpfe, Pfanne, Abwasch und Toilette – das hat jeder dahoam“, beantwortet er selbstredend auch Frage Nummer zwei in treff-

## „Gegessen wird, was auf den Tisch kommt.“

sicherem Dialekt. Die Idee vom Mietkochservice war geboren und auch das Motto stand fest: „Seien Sie Ihr eigener Gast: Nach Rücksprache und eingehender Beratung erwartet Sie Ihr persönliches Menü bei Ihnen zuhause... Genuss mit gutem Gewissen - wo immer möglich, kauf ich nach dem Prinzip ‚Bio-Regional-Fair‘ ein und behandle die Zutaten mit dem nötigen Respekt...“ Das Konzept steht nach wie vor auf seiner Homepage.

Der zweifache Familienvater rührte die Werbetrommel, führte Vorgespräche bei ersten Kunden. Nach und nach kamen die ersten Aufträge. An eine Taufe mit 15 Personen erinnert er sich, oder an die Hochzeit mit der Vorgabe: Wir wollen in den Sonnenuntergang feiern. „Wir haben einen Dampfer gemietet“, erzählt Hauser, Jahrgang 1974, „an Bord Sekt, Espresso und feine Kuchen serviert, sind donaubwärts geschippert und hinter Donaustauf mit gut gepackten Picknick-Körben auf die Walhalla marschiert. Ein unvergessliches Erlebnis.“

### Kundengeschmack treffen

Vor zwei Jahren begann der einstige Albrecht-Altendorfer- und spätere Siemens-Gymnasiast mit einer zusätzlichen Coaching-Ausbildung. Seither darf er sich „Zertifizierter Systemischer Berater“ nennen. Ein zweites Standbein, aber auch eine hervorragende Zutat für sein Koch-Geschäft. Inklusive Erfahrung aus seiner Arbeit der letzten Jahre lässt ihn das auch eine Hochzeit mit 200 Personen auf einem Selbstversorgerhof souverän meistern. „Man muss sich auf die Leute einlassen, zuhören, was sie wollen und sehen, was zu ihnen passt“, sagt er. Auf dem Selbstversorgerhof wollte die Braut eine Boulderwand in der Scheune zum Klettern. Hauser und sein Team gestalteten ein Hoffest, servierten nachmittags Flammkuchen, Häppchen vom Bar-

becue und Eis in selbstgemachter Waffel. Abends füllte er die Teller mit einem herrlichen Wildragout. „Da reichte eine Beilage“, sagt er, „und natürlich darf das vegetarische Gericht auf keinen Fall fehlen.“ 21 Leuten kochten und caterten unter Hausers Regie – „ein voller Erfolg!“

Zuhören, in die Leute hineindenken, auf die Kunden eingehen. Oder in ein paar wenige Kardinalfragen übersetzt: Wer bist du? Was brauchst du? Was willst du? Und detaillierter: Wie wichtig sind hochstielige Gläser und die perfekte Weinfolge? Wie stellst du dir dein Ding um 23 Uhr vor? „Sag's mir und ich sage dir, was ich mache!“ Das ist Hausers Kochwelt.

### Einfach ehrlich

Seine Authentizität könnte eines der Erfolgsrezepte des Kochlust-Konzepts sein. An eine einzige Absage erinnert sich Christoph Hauser im Laufe der Jahre. Die Begründung: Das Menü sei zu regional und zu saisonal. „Manchmal passt's halt nicht“, sagt er dazu trocken und fügt nochmals seine Leitsprüche hinzu: „Gegessen wird, was auf den Tisch kommt. Ich kaufe nach dem Prinzip ‚Bio-Regional-Fair‘ und nach saisonaler Verfügbarkeit. Aus der Küche kommt nichts, was wir nicht selber essen wollen. Und: Wir machen es euch gut, verlasst euch drauf!“

Mit seinem Konzept hat er sich eine Nische geschaffen, die in dieser Form andere nicht können oder vielleicht auch gar nicht können wollen. Nicht jeder lässt sich so transparent in die Karten, respektive die Kochtöpfe schauen. Die Küche ist Hausers Arbeitsplatz und zugleich das Esszimmer seiner Gäste. Der Koch steht zu und hinter seinem Gericht. Anonymisierung ist für Hauser Entwertung. Die Küche ist Arbeitsplatz und Treffpunkt zugleich.

Das Tattoo auf seinem linken Arm bringt es auf den Punkt: „From far away across the world it smells like good food to eat“, heißt es dort. Er stammt aus dem Kinderbuch „Wo die wilden Kerle wohnen“ von Maurice Sendak. Hauptfigur Max kommt nach langer Abwesenheit heim, in die Küche und die Suppe ist noch warm – und schmeckt so wunderbar...“ //

