



# Was tischt ein Starkoch zu seiner eigenen Hochzeit auf?

Jörg Hailer – ein Koch und Gastgeber aus Leidenschaft! Der gebürtige Neumarkter kochte für die namhaftesten Restaurants, darunter auch für Restaurants, denen 17 von maximal 20 Gault Millau Punkten und einen Michelin-Stern verliehen wurde.

2011 wurde er in die Kategorie „Starköche“ der Agentur „Kochende Leidenschaft“ aufgenommen.

2006 gründete er seinen eigenen Cateringservice „Petitfour“ und bietet den Service „Rent a cook“ und Kochkurse im Bulthaup Studio am Maybach-Museum an. Damit verwirklichte Jörg Hailer seinen Traum – die Leidenschaft, den Spaß und die Liebe zum Kochen weiterzugeben und gemeinsam auszuleben.

**Perfect-Day-Team:** Herr Hailer, was sollte grundlegend bei der Menüauswahl beachtet werden?

**Jörg Hailer:** Die Auswahl des Menüs sollte immer auf die Jahreszeit abgestimmt werden. Greifen Sie im Sommer lieber zu leichten Gerichten. Bei 30°C würde ich z. B. keinen Schweinebraten empfehlen, dazu rate ich immer auf regionale Produkte zurückzugreifen. Wichtig ist auch, dass man auf Vegetarier und Allergiker achtet und für diese ein spezielles Menü zusammen stellt.

**Perfect-Day-Team:** Menü oder Buffet, zu was würden Sie raten?

**Jörg Hailer:** Es hat beides seine Vorzüge. Bei der Menüfolge würde ich vorschlagen mit einer Vorspeise zu beginnen, zwischendrin Fisch, anschließend die Haupt- und Nachspeise zu servieren. Es sollten lieber mehrere kleinere Portionen gereicht werden. Bei einer großen Menü-Abfolge und vielen Gästen sollte man sich vorher unbedingt gut mit der Location absprechen, ob sie die geeigneten Mittel und Kapazitäten zur Verfügung haben. Wer ein Buffet mit einbauen möchte kann dies z. B. bei der Vorspeise in Anspruch nehmen und Tapas oder Fingerfood anbieten.

**Perfect-Day-Team:** Worauf sollte man bei der Location-Auswahl unbedingt achten?

**Jörg Hailer:** Grundsätzlich ist immer ein Probeessen zu empfehlen, um zu testen ob das Essen Ihren geschmacklichen Ansprüchen entspricht. Aber erwähnen Sie nie, dass Sie ein Probeessen abhalten möchten, sonst laufen Sie Gefahr, dass sich das Personal besonders in Zeug legt um einen perfekten Eindruck zu vermitteln, welchen sie dann nicht mehr gerecht werden. Spielen Sie „anonymer Restauranttester“. Achten Sie darauf, ob das Restaurant gut besucht ist, fragen Sie im Bekanntenkreis nach Erfahrungen. Auch die Freundlichkeit und Kleidung der Servicekräfte, sowie die Sauberkeit des Restaurants ist ein wichtiges Kriterium.

**Perfect-Day-Team:** Jetzt plagt uns noch die Neugierde... Da Sie selbst bald heiraten, würde uns interessieren was ein Starkoch zu seiner eigenen Hochzeit aufischt?

**Jörg Hailer:** (Lacht) Das möchte ich eigentlich nicht verraten... ;)

Da meine Frau und ich, sowie viele Gäste in der Gastronomie tätig sind, wollen wir unser eigenes Fest in einem lockeren, lässigeren Rahmen abhalten. Wir werden eine Gartenparty veranstalten, zum Kaffee gibt es eine Torte mit Trüffelpralinen, ansonsten habe ich Backverbot erteilt, da ich nicht möchte, dass wieder alle in der Küche stehen. Für abends haben wir einen Thai-Länder engagiert, der wird mit frische Zutaten, die sich jeder selbst aussuchen kann, leckere Speisen in einem Wok zubereiten und ein Showkochen veranstalten. Hierzu gibt es ein BBQ mit deutschen, thailändischen und italienischen Spezialitäten. Natürlich lasse ich es mir aber nicht nehmen meine Gäste auch selbst zu verwöhnen. ;) Um 23.00 Uhr gibt es dann noch ein Buffet mit einem Käsebrett, eigens hergestelltem Feigensenf und anderen Schmankerln.



Kochschule

Jörg Hailer

Sengenthaler Weg 18  
92318 Neumarkt

Tel: 0171 9335688

mail@petitfour-kochschule.de  
www.petitfour-kochschule.de