

# Exklusives Dinner zu Hause statt Sterne-Restaurant

Starkoch Jörg Hailer macht Kochen zum Privatvergnügen

**NEUMARKT.** Mit neun Jahren war er noch stolz auf seinen ersten gelungenen Wurstsalat – vor fünf Monaten, mit 36, wurde Jörg Hailer bei der Agentur „Kochende Leidenschaft“ von Manuela Ferling in die Rubrik „Starköche“ aufgenommen. Der gebürtige Neumarkter hat eine beeindruckende Laufbahn hinter sich. Nach seiner Kochlehre im Hotel Gasthof Gallus in Beilngries übernahm man ihn dort als Commis de cuisine. Anschließend wechselte der Jungkoch im Eineinhalb-Jahres-Rhythmus immer wieder seinen Anstellungsort. In Gauerstadt, Rottach-Egern, Hattenheim, Coburg, und Friedewald sammelte er Erfahrungen. „Man sieht und lernt viel“, bestätigt Hailer. Wenn Küchenchefs einen weiterempfehlen, kann man auf diese Weise sehr schnell seinen Wert steigern. Das Ergebnis beeindruckt: Hailer kochte in Restaurants und Hotels, denen Kritiker 17 von maximal 20 Punkten Gault Millau und einen Michelin-Stern verliehen hatten. Ab 2002 war er als stellvertretender Küchenchef und Chef-Pâtissier bei Alexander Herrmann in dessen Romantik Posthotel in Wirsberg angestellt. „Es waren tolle vier Jahre“, sagt Hailer rückblickend. Bei dem Starkoch kam er auf die Idee, sich mit einer Kochschule selbständig zu machen. 2006 wagte er den Schritt und gründete die Kochschule Petrifour mit Catering.

„Ich bin Koch und Gastgeber mit Leidenschaft“, sagt Hailer. Kunden können sein Catering für Empfänge, Geschäftsessen und Messe-Auftritte, aber ebenso für private Feiern buchen. Daneben bietet er den Service „Rent a cook“ an. „Die Kunden schätzen es besonders, wenn ich bei ihnen zu Hause koche“, betont Hailer. Was ihm daran gefällt? „Beim Kunden kann ich mich – anders als im Restaurant – auch mal mit den Gästen unterhalten und sie einbinden“, sagt der sympathische Koch.

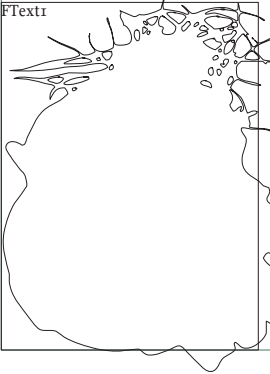


**Jörg Hailer hat seine Leidenschaft zum Beruf gemacht.** Fotos: Hailer

Dabei ist ihm die Zubereitung genauso wichtig wie die richtige Präsentation der Speisen. Wenn es gewünscht wird, bringt er auch Tischwäsche, Servietten, Blumenschmuck und sogar das passende Service und Besteck mit. Ein Restaurant im Privaten, sozusagen.

Mit einem eigenen Restaurant hat Hailer dagegen nie geliebäugelt. „Ich wollte mich nicht mehr diesem Stress und den Bewertungen aussetzen“, sagt er. Jeden Tag 16 Stunden zu arbeiten habe ihm zwar während seiner Laufbahn in den Spitzenrestaurants viel gebracht. „Doch jetzt möchte ich das machen, was meinen Gästen und mir Spaß macht“, verrät er. Und das sind seine kleinen, exklusiven Kochkurse für etwa 15 Personen. In diesem Jahr veranstaltet er 16 Kurse im Maybach-Museum in Neumarkt, genauer gesagt im Bulthaupt Studio von Hubert Wengert, einer „tollen Location mit viel Platz“, wie Hailer findet. Sein Kurs „Bayerische Küche“ ist bereits ausgebucht. Alte Gerichte, die er neu interpretiert – das ist der Grundstock, auf dem er aufbaut. „Ich mache Kochkurse, die jeder ohne außergewöhnliche Gewürze nachkochen kann“, erklärt der Koch sein Erfolgsrezept. Durch ihn kommen Gäste aus ganz Deutschland in die Kreisstadt.

Die Kurse sind eine seiner wenigen Konstanten im Geschäftsjahr. In punkto Catering bleibe die Kundenfrequenz nie auf dem gleichen Niveau. „Manchmal ist man verzweifelt, weil acht Wochen lang das Telefon nicht klingelt“, gibt der Jungunternehmer zu. Und dann gebe es wieder Zeiten, in denen fünf Kunden gleichzeitig anfragten. Bereut hat er seinen Schritt in die Selbstständigkeit dennoch nicht. In absehbarer Zeit bekommt das derzeitige Ein-Mann-Unternehmen zusätzliche Unterstützung durch Hailers Lebensgefährtin, eine Hotelfachfrau. (us)



FTexti