

Tischlein, deck dich

Der Arbeitstag war lang. Der Kühlschrank ist leer. Und nach Feierabend Rezepte zu studieren, Einkaufslisten zu schreiben und den freien Sonnabend im Supermarkt zu verbringen, dazu hat Gianna Possehl (42) wenig Lust. Und wenig Zeit. Die Mutter von drei Söhnen und Business-Trainerin, die Fertigprodukte und Tiefkühlkost ablehnt, kocht ab heute dennoch aus der Tüte. „KommtEssen“ steht auf den Taschen, die prall gefüllt auf dem riesigen Küchentisch stehen. Darin lauter gesunde Zutaten und die Rezepte für fünf Gerichte und vier Personen.

Die Tüten zusammengestellt, eingekauft, gepackt und in die Altbauwohnung in St. Georg transportiert hat Lisa Rentrop. Sie ist weder Haushälterin noch Köchin der Possehls, sie ist nicht Kindermädchen und Küchenhilfe. Lisa Rentrop ist Unternehmerin. Ihre Geschäftsidee ist einfach wie effektiv. „KommtEssen“ heißt ihre Firma, die ab heute Planung, Einkauf und Transport der täglichen Familienmahlzeit übernimmt. Einmal in der Woche liefert das Unternehmen an seine Kunden zwei volle Einkaufstüten direkt vor die Haustür. Darin 25 verschiedene Produkte, unter anderem Fisch, Geflügel und Gemüse sowie eine detaillierte Beschreibung, was aus diesen Zutaten kreierte werden soll. „Nur kochen muss der Kunde selbst“, sagt Lisa Rentrop, die das Konzept aus Schweden importiert hat. In Skandinavien läuft der Service seit Jahren erfolgreich und zählt mehr als 5000 Kunden.

Rentrop, 38 Jahre alt, kurzes blondes Haar, ist eigentlich Diplom-Ingenieurin. Vor einem Jahr kam Tochter Alma zur Welt. Seitdem spielt das Thema Ernährung bei den Rentrops eine besondere Rolle. „Wir müssen dafür sorgen, dass unsere Kinder sich gesund ernähren. Und dass mit der Ernährung auch der Gedanke von Um-

welt- und Klimaschutz transportiert wird“, sagt sie. „Das aber heißt, sich mit den Produkten intensiv auseinanderzusetzen.“ Genau dafür aber fehle in vielen Haushalten die Zeit. „Eine Mutter, die berufstätig ist, hat nicht die Muße, stundenlang über Biomärkte zu schlendern und Kochbücher zu wälzen“, sagt Lisa Rentrop. „Das übernehmen wir für sie.“ Fleisch und Geflügel kommen von deutschen Höfen. Bei Kartoffeln, Karotten und Eiern handelt es sich um Bioerzeugnisse.

Für den Kunden heißt das nur noch: Tüten auspacken und loskochen. „Die Rezepte sind so einfach, dass auch der Babysitter sie zubereiten kann“, schwärmt Kundin Gianna Possehl. Und auch die Kinder sind begeistert. Vincent (8), John (4) und Milo (2) dürfen regelmäßig mitschnippeln, lernen auf diese Weise neue Lebensmittel und deren Zubereitung kennen. „Die Auseinandersetzung mit den Nahrungsmitteln ist für die Kinder ein sinnliches Erlebnis“, freut sich Gianna Possehl. 78 Euro kostet eine wöchentliche Lieferung. Geliefert wird montags zwischen 17 und 22 Uhr. Eine Liste der Stadtteile gibt es unter www.kommtessen.de. „Finden sich genug Interessenten, nehmen wir neue Gebiete mit auf“, sagt Lisa Rentrop, die selbst zu ihren Kunden zählt. Alle zwei Wochen will sie sich beliefern lassen. Und damit Freiraum schaffen für kleine Sünden. Denn zu einer Currywurst vom Isemarkt kann selbst Frau Rentrop nicht immer Nein sagen. (hk)



Gianna Possehl (l.) und Sohn Vincent gehören zu den ersten Kunden von Unternehmerin Lisa Rentrop. FOTO: MAGUNIA