

Gastro

KommtEssen

GUTER SERVICE FÜR GESTRESSTE

Das Konzept der Mitte 2010 von Lisa Rentrop gegründeten Firma »KommtEssen« ist zwar recht einfach, aber im ersten Augenblick dann doch nicht so einfach zu verstehen. Simpel ausgedrückt, handelt es sich bei diesem schwedischen Export-Konzept um eine Art schicken Service für Leute, die trotz ihres stressigen Alltags auf die abendliche Kochentspannung nicht verzichten wollen, aber für den Einkauf der benötigten Zutaten keine Zeit oder Lust haben. Für diese Leute liefert »KommtEssen« in verschiedenen Städten Deutschlands (und seit Dezember 2011 auch in Bonn, Sankt Augustin und Wesseling) jeden Montagabend eine wählbare Anzahl Tüten mit drei bis fünf »abwechslungsreichen Mahlzeiten à vier Personen samt einfach nachzukochenden Rezepten«, direkt vor die Haustür. »Die Produkte sind superfrisch und werden mit Blick auf

Nachhaltigkeit geplant und ausgewählt: saisonal, umwelt- und klimabewusst. Mindestens ein Viertel stammt zudem aus biologischem Anbau. Probelieferung ab 39 Euro, reguläre Lieferung ab 63 Euro«, so der Lieferservice.

Natürlich spricht das Unternehmen (dessen Mutterfirma »Middagsfrid« aus Stockholm laut eigener Aussage jede Woche 6000 Familien in der schwedischen Hauptstadt und in Südschweden versorgt und einen Jahresumsatz von 10 Millionen Euro erzielt) ungerne von einer Konkurrenz zu den altgedienten Kühlwarenlieferanten wie »Eismann« oder »bofrost«. Viel lieber benutzt die Exilschwedin Rentrop den Slogan »Gemüsebox oder Biobox zu Ende gedacht!«.

Wir haben die »3Mahl-Tüte« mit drei Mahlzeiten getestet, die pünktlich am



Abend von einem Kölner Lieferanten in stabilen Papiertüten geliefert wird. Die Produkte kommen von einem Rewe-Supermarkt aus Köln, sodass einem natürlich einige Verpackungen und Artikel bekannt vorkommen. Die Anzahl an biologischen Produkten ist in der Tat hoch (neben Salat, Schmand, Sonnenblumenkernen oder Knoblauchknollen ist sogar das Fleisch mehrheitlich mit dem Bio-Siegel gesegnet), das Gemüse knackig und frisch, und die mitgelieferten Rezepte sind mit kleinen, individuellen Anpassungen tatsächlich sehr gelungen. Das wöchentlich wechselnde Menü brachte uns Zutaten für »Burritos de luxe«, »Balsamicohuhn mit Feta und Reis« sowie »Pasta mit Sonnenblumen-Rucola-Pesto«. Ganz ohne den eigenen kleinen Küchenvorrat geht es dann allerdings doch nicht: Butter, Olivenöl, Honig, Salz, Pfeffer und diverse andere gängige Gewürze werden für ein optimales Resultat verlangt. Bei den Burritos stellt man damit unter anderem eine feurige Salsasauce her. Fertigprodukte sucht man in den Bestelltüten glücklicherweise vergebens. Die drei Rezepte kommen mit einigen ergänzenden Tipps daher, sind leicht verständlich und gut formuliert. Beinahe wichtiger aber: Die Zubereitungsanleitungen sind exzellent zusammengestellt und schmecken dadurch auch unter dem Löffel pedantischer Rezeptkocher ausgezeichnet, was leider ja längst nicht alle Kochbücher einlösen können.

Das geschmackliche Fazit nach drei Tagen ist überaus positiv, die Rezeptauswahl ist originell und abwechslungsreich, auch wenn lediglich ein rein vegetarisches Gericht dabei ist und »KommtEssen« bis auf weiteres den Aufwand für eine rein vegetarische Lieferung scheut, was laut Frau Rentrop an der zu geringen Nachfrage und dem im Vergleich hohen Aufwand liegt. Ein offenes Ohr gibt es in der Zentrale in Hamburg dennoch immer, genauso wie es auf der Internetseite einige Rezept-Zusammenstellungen der vergangenen Wochen zum Nachlesen gibt.

Fazit: Am Ende muss natürlich jeder selbst entscheiden, ob er sich den doch verhältnismäßig teuren Luxus gönnt, die Einkäufe von jemand anders erledigen zu lassen und sich zudem bei der Rezeptauswahl den eigenen Einfallsreichtum rauben lässt. Qualitativ spricht jedenfalls gar nichts dagegen, und der Lieferservice kann unter Umständen sogar bereichernd sein. Denn ohne »KommtEssen« hätten wir beispielsweise nie über die Zubereitung von Burritos nachgedacht! (KLAAS TIGHELAAR)

KommtEssen Lieferservice
Lippmannstraße 60
22769 Hamburg
Tel. (0151) 115 82526
Lieferung immer Montags
www.kommtessen.de
(oder bei facebook.com)

