

# Der fremde Mann in der Küche

Ein Anruf – und Chefkoch Roussey eilt herbei

„Meine Kunden haben zu nächst oft etwas Angst vor meinen Kochkünsten“, erzählt Thierry Roussey. Doch lange dauert dieses mulmige Gefühl im Magen nicht an.

Denn schließlich verköstigt der 35-jährige Chefkoch seine Gäste vorbildlich, und zwar ganz privat, in den eigenen vier Wänden der Kunden.

„Ein Anruf genügt, und ich komme“, erklärt der in Kamerun geborene Diplomatensohn. „Als erstes bespreche ich das Menü. Nur so weiß ich, was meinen Auftraggebern schmeckt“, erklärt der Franzose, der seit acht Monaten in München lebt. Anschließend untersucht er die Küche samt Zubehör, überprüft die Gewürze, begutachtet die Kochtöpfe. Denn schließlich darf am Festabend nichts schief gehen.

Am vereinbarten Tag, während sich die Gastgeber entspannen, beginnt für den gelernten Gastronom das große Kochen: „Ich fange meistens schon um drei an, damit alle Gerichte bis acht fertig sind. Lustig ist, dass die Küchen, egal wo ich koche, immer blitzblank sind“, stellt der viel gereiste Mann schmunzelnd fest.

Nach und nach kommen die Freunde bei den Gastgebern an. Alle sind verblüfft, dass Vor-, Haupt- und Nachspeise von einem Chefkoch in weißem Arbeitsgewand zubereitet werden. „Ich versuche, die Atmosphäre etwas aufzulockern. Mir ist schon klar, dass ich die Intimsphäre störe. Aber



Die Gäste warten staunend auf des Ergebnis von Thierry Rousseys Kochkunst. Foto: Bodmer

nach einem gemeinsamen Aperitif sind alle Gäste wieder unter sich – und ich verschwinde in der Küche“, erklärt Roussey. Nur manchmal ist das räumlich nicht möglich. „Ein junges Ehepaar hatte mal eine offene Küche zum Wohnzimmer hin. Beide haben sich nicht sehr wohl gefühlt, weil ich im Hintergrund die Speisen zubereitet habe. Sie haben dann kurzerhand den Esstisch in ihr Schlafzimmer getragen und dort ungestört ein romantisches Tête à Tête genossen.“

Im Laufe des Abends serviert er peu à peu die verschiedenen Gänge, schenkt Wein ein und räumt am Ende des Abends die Küche auf. „Die meisten meiner Kunden sind Franzosen. Leider trauen sich nur sehr wenige Deutsche, meine Kochkünste in Anspruch zu nehmen“, fügt der Chefkoch hinzu. „Wobei es eigentlich mein Ziel ist, gerade den Deutschen die französische Küche nahe zu bringen.“

Wird er gefragt, weshalb er überhaupt nach München gekommen ist, lautet seine Antwort: „À cause de l'amour, bien sûr“ – Wegen der Liebe, natürlich. Liebe geht halt nicht nur durch den Magen.

■ Marie-Jeanne Hervé