

# Kochen aus Leidenschaft

Alexandra Sachse und Rudi Kull plaudern bei „Bergspektiven“

**Berg** – Die eine kocht klein aber fein, der andere ist Groß-Unternehmer. Was Alexandra Sachse aus Berg mit dem Münchener Gastronomen und „Hotelier des Jahres“ Rudi Kull verbindet, ist die Liebe zum Kochen und der Respekt vorm Gast. Damit haben beide Erfolg. „Wie Phönix aus der Küche“ hieß das jüngste Thema der „Bergspektiven“. In lockerer Atmosphäre plauderte Christian Kalinke mit den beiden Gästen über ihre Geschäftsideen. „Es kommen Leute, die gerne essen und genießen“, sagt Alexandra Sachse. Und auch Rudi Kull meint: „Das Beste sind Kunden, die sich auskennen und die Dienstleistung wertschätzen.“

## Einmal im Monat lädt Sachse bis zu acht Gäste ein und bekocht sie

„Supper Club“ heißt der Trend, fremde Leute im eigenen Wohnzimmer zu bekochen. Die Idee kommt aus Kuba und schwappte über die Großstädte bis nach Berg. Es sind keine großen Investitionen erforderlich, und die Reservierungen laufen übers Internet. Auch Hobby-Köchin Alexandra Sachse aus Berg gibt die Termine für ihre Essenseinladungen über Facebook und Twitter bekannt. Einmal meldete sich eine Frau aus Düsseldorf bei ihr an. Dass ein Gast so weit anreist, nur um in ihrer Küche zu essen, kam für Sachse überraschend, und sie fragte nach. Es stellte sich heraus, dass die Frau nicht nur an den Starnberger See reiste, um gut zu essen. Sie wollte auch heiraten – und zwar ihren Ex-Ehemann. Weil sie niemanden kannte in Starnberg, wurde Sachse auch gleich als Trauzeugin verpflichtet. So individuelle Wünsche erfüllt die 45-Jährige bei ihren Gästen nicht immer, der Supper Club läuft auch so erfolgreich. Die Termine sind für dieses Jahr schon fast ausgebucht. Die gebürtige Starnbergerin ist ein leidenschaftlicher Fan von Kochshows und hat ihr Hobby Kochen zum Beruf gemacht. Ihr



*Liebe zum Kochen: Rudi Kull und Alexandra Sachse mit „Bergspektiven“-Gastgeber Christian Kalinke (re.). FOTO: NILA THIEL*

Wohnzimmer stellt sie zwar nicht zur Verfügung, denn praktischerweise hat ihr Ehemann ein Küchenstudio. Dort lädt sie einmal im Monat bis zu acht Personen ein und bekocht sie thailändisch, bayrisch oder persisch. Das einzige, was sie nicht mag, ist vegane Küche. Wichtig für sie ist, dass die Produkte frisch sind. Das ist auch die oberste Prämisse des Unternehmers Rudi Kull, der in München acht Gastronomiebetriebe und zwei Hotels betreibt, darunter sein bekanntestes Lokal „Brenner“. Kull ist ein Selfmade-Unternehmer, der es vom Kellner zum Chef von etwa 500 Mitarbeitern gebracht hat und dabei überraschend bescheiden geblieben ist. Er ging mit 19 Jahren nach Los Angeles und studierte dort neben seinem Job als Kellner Restaurantmanagement. Sein Erfolgsrezept ist die Liebe zum Detail, vom ersten Kontakt zum Gast bis zur Rechnung. Nach diesem Konzept und mit einem talentierten Wirt könnte eine Bar auch in Starnberg erfolgreich sein, meint er. SYLVIA BÖHM-HAIMERL