



Nadjas Kitchen Cosmos

Nadja Hoffer
Kochevents & Catering
dipl. Gastronomieköchin
13 Punkte Gault-Millau, Guide Michelin

Kirchstrasse 15
4127 Birsfelden BL
+41 78 671 80 07
event@kitchen-cosmos.ch
www.kitchen-cosmos.ch

Nadja Hoffers Philosophie

Nadja Hoffer hat nicht allein deswegen *Nadjas Kitchen Cosmos* ins Leben gerufen, weil sie gerne kocht und dabei heimische Kräuter und Gewürze auf den Teller bringt, sondern weil sie mit Leib und Seele Koch ist und Wirtin war. Gastgeber sein heisst, jemanden eine Gunst erweisen und dabei glaubwürdig auf ihn einzugehen. Das ist mehr als nur gekonnt mit Pfannen und Messer jonglieren - es heisst, die uralte Kunst der Gastfreundschaft zu leben und zu zelebrieren.

Erfahren Sie im Folgenden mehr zu Nadja Hoffers Leidenschaft:

Über Einfälle

Mir fällt ständig Neues ein, überall und zu jeder Tageszeit. Wenn ich mit meinen Söhnen spazieren gehe, wenn ich die Natur in Feld und Wald beobachte. Wenn ich in alten Kochbüchern blättere und mich inspirieren lasse, und am meisten, wenn ich mit meinem Mann zusammen Pläne schmiede und wir neue Aktivitäten ins Auge fassen. Darum trage ich ständig ein Notizbuch mit mir und halte darin fest, was mir gerade in den Sinn kommt. Das ist meine Ideenbank, die immer umfangreicher wird und unerschöpflich ist.

Übers Wirten

Wirten ist der schönste Beruf, den es überhaupt gibt - weil er so vielseitig ist. Stellen Sie sich vor, was Sie in einem einzigen Tag alles sind: Sie sind Metzger, Bäcker und Konditor. Sie sind Koch, Gärtner und Verkäufer. Sie sind Soziologe, Psychologe, ja auch ein wenig Mediziner. Sie sind Sozialarbeiter, Werber und Buchhalter. Kurz: Sie vereinen alle möglichen Berufe in einem Einzigen. Ich kenne nichts, das auch nur annähernd so interessant und abwechslungsreich ist wie die Arbeit des professionellen Gastgebers.

Übers Essen

Essen ist das wichtigste auf der Welt. Und es ist mehr als die Aufnahme von Kalorien, Nährstoffen und Vitaminen. Der Mensch braucht Essen und Trinken, Lust und Liebe; hat er diese vier Dinge, hat er alles, was er im Grunde genommen braucht. Ich habe einmal ausgerechnet, dass ein 65jähriger dreieinhalb Jahre seines Lebens am Tisch verbracht hat. Dafür sind zehneinhalb Jahre Arbeit nötig, bloss um für diesen Menschen zu kochen und ihn zu bedienen - ohne die Zeit, die für die Produktion der entsprechenden Nahrungsmittel notwendig ist. Wer sich dessen

bewusst ist, der setzt sich nicht einfach hin und schlingt alles hinunter, was man ihm vorsetzt. Er genießt mit Bedacht.

Die gemeinsame Jagd, das gemeinsame Kochen und das gemeinsame Mahl sind für mich die ursprünglichste Form der Menschheit. Ich wette, dass die wichtigsten Ideen – vom Rad bis zum i-phone – alle beim Essen entstanden sind. Und ich finde, Essen soll ein richtiges Glücksgefühl sein.

Über Preise

Die meisten Menschen haben ein gestörtes Verhältnis zu Nahrungsmittelpreisen - weil sie die Arbeit dahinter nicht sehen. Dass zum Beispiel ein Kilo Heidelbeeren 30 Franken kostet, finden sie überrissen, also viel zu teuer - weil sie nicht wissen, dass man mindestens 75 Minuten braucht, um ein Kilo Beeren zu sammeln. Wenn ein Liter steirisches Kürbiskernöl 15 Franken kostet, finden sie das teuer. Sie füttern aber ihren Auto-Motor mit Öl, das gut und gerne das doppelte kostet. Oder aber zahlen anstandslos 80 bis 120 Franken pro Stunde für einen Handwerker.

Über die Natur & Umwelt

Der Mensch ist Teil der Natur, nur hat er das vergessen. Er ist eigentlich genauso von den Jahreszeiten geprägt und abhängig, wie eine Pflanze oder ein Tier. Aber die meisten Menschen merken das gar nicht mehr, sie leben total neben den Schuhen. Zum Beispiel das Produktangebot: Weil nahezu alles jederzeit verfügbar ist, spüren viele Menschen nicht, was für den Mo-

ment gerade das richtige wäre und von der Natur bereitgestellt ist - zum Beispiel im Frühling alles was entschlackt, wie Spargeln, die das Wassersystem durchspülen, oder Bärlauch, der früher im Volksmund auch als *Chämifäger* bezeichnet wurde.

Über mit und ohne

Kaffee ohne Koffein, Cola ohne Zucker, Erdbeeryoghurt ohne Erdbeeren, Fleisch ohne Fett, Gemüse ohne Geschmack, Kaffee in der Einzel-Aluminium-Verpackung. Einheitsbrei und Fertigfood. Das mag alles vernünftig und in der Situation sinnvoll sein. Nötig ist es nicht. Die Natur bietet genügend Ersatzprodukte und Alternativen.

Deswegen gibt es bei mir nur selten Chips und Nüssli und lieber Gemüse-Dipps mit hausgemachten Saucen. Deswegen wähle ich – je nach Gericht – eine der 135 Pfefferminz-Sorten. Deswegen hole ich Kräuter und Gewürze am liebsten aus Garten und Wald. Deswegen boykottiere ich George Clooney und Nespresso – und setze auf meine Freunde von *amici*. Ganz nach dem Motto: früher hat das ja auch geklappt. Wenn ich etwas konservieren will, dann das jahrtausendealte Wissen über Kräuter, Gewürze, Obst und regionale Gemüsesorten.

Was Nadjas Kitchen Cosmos einzigartig macht

Gut kochen können viele. Geht es nach dem *Gault Millau* sind es schweizweit 800 Restaurants. Auch Kochevents und Caterings können viele. Von den Billiganbietern mit schicken Webseiten bis zu den hochdekorierten Spit-

zenköchen.

Spaß vermitteln, auf charmante Art und Weise Wissen vermitteln, offen und herzlich kommunizieren. Das macht *Nadjas Kitchen Cosmos* zum unverwechselbaren Unikat. Teuer? Ja, klar. Die Qualität hat ihren Preis. Die Rezepte werden von Grund auf neu geschrieben, kein Kochevent gleicht dem anderen. Kein Catering gleicht dem anderen. Deswegen gibt's auch keine Hochglanz-Menüvorschläge. Sondern das individuelle Angebot, haarscharf zugeschnitten auf ihre Wünsche.

Ich verspreche Ihnen einen einzigartigen Event. Mein Team und ich sind voller Aufmerksamkeit und Gastfreundschaft für Sie da. Ehrlich, menschlich. Eins zu eins. Willkommen in meiner Welt, willkommen bei Nadjas Kitchen Cosmos.

Der Rucksack

In meinen Rucksack packe ich: eine fundierte Lehre als Koch (1990), eine höhere Fachprüfung als Koch (2007), Know-How aus namhaften Hotels und Restaurants (Eden Au Lac Zürich, Steigenberger Hotel Gstaad, Hotel Saratz Pontresina, Hirschen Oberstammheim), Mentoren wie Adrian Stalder (Hotelier des Jahres) oder Rene Kaufmann (Rössli Illnau), starke und vertrauenswürdige Partner (Stefan Ingold's gartenträume, Sibylle und Rene Biechler, Martin Stüdelis 2dbild), die Unterstützung von meinem Mann und meiner drei Söhne – und jede Menge Spass und Freude am Kochen.

Nadja Hoffer, im April 2017

