



# FOOD HERO

In unserer neuen Reihe »Food Heroes« stellen wir Menschen vor, die voller Überzeugung den Slow-Food-Gedanken leben und weitertragen. Es sind Köche, Lebensmittelproduzenten, Gastronomen und andere Helden, die wir bekannter machen wollen. Lassen Sie sich überraschen! Und wenn Sie, als Leser des Slow Food Magazins, auch einen Food Hero kennen, schreiben Sie uns.



## Überzeugungstäter am Herd

Den Koch Christoph Hauser aus Regensburg stellt **Heidi Tiefenthaler** vor.

**D**as Erste, was in »Hausers Kochlust« auffällt, sind glückliche Menschen. Der nepalesische Chefkoch strahlt mir entgegen, als hätte jemand gerade den dritten Stern an seine Kochmütze geheftet. In der lagerhallenartigen Profiküche arbeiten nicht nur die Köche, sondern quasi das ganze Personal vor den Augen der Gäste. Immer wieder kommt jemand an der langen Mittagstafel vorbei und grüßt vergnügt. »Ich find's wichtig, dass man auch die

Spülküche sieht«, sagt Christoph Hauser. Der 42-jährige streckt seinen Kopf aus einer Nebentür und mir seinen großzügig tätowierten Unterarm entgegen.

Hauser ist Koch, Restaurantbesitzer, Kochlehrer, Caterer und Ideenproduzent in Personalunion. Seit 2013 ist er außer-



dem Leiter von Slow Food Regensburg und Mitgründer der Slow Food Chef Alliance, einem Netzwerk, in dem Köche den Slow-Food-Gedanken an Produzenten und Verarbeiter weitergeben.

### Besser Koch als Lehrer

Ich treffe Christoph Hauser heute an seinem »Mittagstisch«. Die lange Holztafel steht am Kopfende der großen Küche. Hier sitzen alle Gäste an einem Tisch. Was aufgetischt wird – Maronensuppe, Gulasch, Vanillepolenta, ein ziemlich scharfes Gemüse namens »Tschackalacka« und Kuchen mit Zitronencreme – ist so unkompliziert wie die Atmosphäre; das urban-industrielle Ambiente gerade abgeschabt genug, um echt statt trendy zu wirken.

Wer Christoph Hauser interviewen will, muss flink sein. Es gilt, die Fragen zu platzieren, während er Luft holt. Der 42-jährige kann reden, und wie. Das hat ihm nicht immer zum Vorteil gereicht, meint er. Wäre er nicht so redegewandt, hätte er schon viel früher gemerkt, dass er nicht zum Lehrer taugt. So hatte er bereits elf Semester Studium auf dem Buckel, als er schließlich seine Karriere als Koch startete.

Hauser ist also ein Spätberufener – und ein Überzeugungstäter. Essen muss für ihn etwas Authentisches sein, etwas, das mitten aus dem Leben kommt und auch dort stattfindet. Von sich selbst behauptet er: »Ich mach' Hausfrauenküche.« Kochen, mit dem was da ist, was die Region und die Saison bieten und möglichst

Koch und Kochlehrer, Restaurantbesitzer, Caterer, Mitgründer der Slow Food Chef Alliance... Christoph Hauser ist unser gut gelaunter, erster Food Hero!

ohne Reste. Sein ungewöhnliches Restaurantformat »Mittagstisch« ist genau das: Resteverwertung. Was bei den Events, Caterings und Kochkursen übrig bleibt, wird für die Mittagsgäste verkocht: Dreigänge-Überraschungs-Menü mit alkoholfreien Getränken zu zehn Euro. »Meist vegetarisch, immer so gut wie wir können«, heißt es auf der Homepage. Das Brot steht in großen Papiertüten am Tisch, damit die Gäste die Reste mit nach Hause nehmen können. Das kommt an: Die raren Mittagstisch-Termine sind oft schon Wochen vorher ausgebucht.

### Alle Einflüsse bringen uns nach vorne

Woher Hausers Talent fürs Kochen kommt, weiß er selbst nicht. »Meine Mutter kann Curry, sonst nicht viel«, sagt er. Beim sozialen Engagement und dem Spaß an neuen Einflüssen hingegen ist die Sache klar: Hausers Eltern waren in der Anti-Apartheid-Bewegung aktiv. Das Rezept für das höllenscharfe »Tschackalacka« stammt von einer Südafrikanerin, die nach dem Ende des Apartheidregimes vorübergehend bei den Hausers wohnte. Hauser selbst beschäftigt heute ein echtes Multi-Kulti-Team in seiner Küche: Albanien, Nepal, Afghanistan, Syrien. »Alle Einflüsse bringen uns nach vorne«, sagt er. Wenn es irgendwie geht, beschäftigt er Asylbewerber und Silvester hat er schon zweimal mit und für Flüchtlinge ein sechsgängiges Charity-Dinner zubereitet.

Im Juli 2017 ist übrigens Schluss bei »Hausers Kochlust« am Obermünsterplatz. Das Gebäude wird grundsanziert. Aber Hauser wäre nicht Hauser, hätte er nicht schon diverse neue Ideen. Wir dürfen also gespannt sein. ●

- Kontakt zum Convivium Regensburg/  
Oberpfalz: [regensburg@slowfood.de](mailto:regensburg@slowfood.de)
- [www.hausers-kochlust.de](http://www.hausers-kochlust.de)
- [www.slowfood.de/slow\\_food\\_chef\\_alliance](http://www.slowfood.de/slow_food_chef_alliance)

Fotos: Holger Riegel