

Genusswelt berichtet über

Zeit & Genuss in Kronberg



Endlich habe ich es geschafft, den kleinen Laden in Kronberg zu besuchen. Aufgefallen ist mir das "Zeit & Genuss" schon länger. Da werden Kochkurse für Kinder gehalten und es gibt so Leckereien wie gesalzene Caramel-Butter, Chutneys, Gewürzmischungen, besondere Schnäpse, Wein und Sekt aus der Region – und natürlich auch Apfelwein. Eine feine Auswahl an Tisch-Dekorationen, Karten, kleine Etagere und und und... Seit über sechs Jahren führt Florian Henrich sein Geschäft. Er selbst ist gelernter Koch und hat sogar die Ausbildung für seinen Beruf. Angefangen hat er in Ruhpolding, weitere Stationen waren der Tegernsee und München.



Henrich hat bei Schubeck gekocht und ist später in die Produktentwicklung gegangen. "Für große Veranstaltungen, wie zum Beispiel der Ball des Sportes, haben wir mit Sterneköchen zusammen Produkte, wie zum Beispiel ein Stör-Mousse-Törtchen, entwickelt. In der Produktentwicklung hat Florian Henrich 15 Jahre lang gearbeitet. Dann wurde ihm die Möglichkeit geboten, den Laden in der Katharinenstraße zu übernehmen.

Als waschechter Kronberger Bub musste er nicht lange überlegen. Besonders freut es ihn, dass er heute das "Mütterchen" wie er scherzhaft sagt, bedienen darf, die ihm mal als Kind eine Backpfeife verpasst hat. "Das sind meine Kunden", freut er sich, "Menschen wie du und ich", die sich für Omas Geburtstag einen Präsentkorb von ihm zusammenstellen lassen. " Da frage ich immer nach den Vorlieben der zu beschenkenden Person - denn auch wenn eine Flasche Schnaps schön aussieht, es muss doch auch gemocht werden. Das ist mir sehr wichtig!" betont Henrich.



Sein besonderes Steckenpferd sind die Kochkurse für Kinder. Die finden im Laden statt - da wird kurzerhand ausgeräumt, Kochplatten aufgebaut und dann geht es los.

Einmal für die ganz Kleinen ab dem Alter von sechs Jahren. Da wird an Zutaten gerochen, probiert und es wird auch der richtige Umgang mit scharfen Messern gelernt.

Für die Großen bis zum Alter von 15 Jahren wird ein Fünf-Gänge-Menü gezaubert. Was es da gibt? Henrich kommt ins Schwärmen und man spürt, dass ihm diese Kurse besonders am Herz liegen: "Das, was Kinder und Jugendliche in diesem Alter gerne essen! Zum Beispiel machen wir vorneweg Bruschetta, dann Kartoffelsuppe mit glacierten Äpfel oder Birnen. Als nächster Gang kommt Geflügel: entweder Geschnetzeltes mit handgemachten Spätzle oder Chicken-Nuggets mit Gemüse-Risotto. Zum Abschluss die Krönung: Ein feines Limonen-Panna Cotta.



Von Florian Henrich selbst kreiert sind die Gewürzmischungen und Chutneys.

Das Zwiebel-Rotwein-Chutney liefert er an die Stadt Friedrichsdorf, die damit ihre besonderen Gäste, mitunter bei einem Festakt, beschenkt.

Man kann das Zwiebel-Rotwein-Chutney aber zum Glück auch direkt im "Zeit & Genuss" kaufen - ohne dass man vorher extra von der Stadt Friedrichsdorf eingeladen werden müsste.