



Ralf Bos versteht nicht nur etwas von Lebensmitteln, er kennt auch die Wünsche der Kunden

Das nette Trüffelschwein

Ralf Bos ist einer von Deutschlands größten Feinkosthändlern – angefangen hat alles mit einer Tonne Wildreis

Von Robert Lücke

WENN MAN SO will, dann ist Ralf Bos wohl am ehesten ein Hund oder ein Schwein. Doch Vorsicht, beide Tiere sind in unserem Kulturkreis nicht positiv besetzt, zumindest nicht als Bezeichnung für einen Menschen. Das eine jagt seinem eigenen Hintern nach, das andere lebt im Dreck. Doch anderswo, zum Beispiel in China, werden beide Tiere wohlwollend gesehen, vor allem, weil man sie essen kann. Womit wir beim Thema wären, dem Essen. Der Meerbuscher Feinkostgroßhändler Bos lebt vom Essen.

Er gibt den Menschen das, was sie brauchen, wollen und mögen und noch mehr, nämlich auch das Unnutzige: den schönen Luxus. Und darin ist er einer der besten überhaupt, Bos ist ein Trüffelschwein oder auch Trüffelhund. Er riecht, was gut schmeckt, kauft es und verkauft es wieder, manches pur, anderes ist veredelt.

Dass Ralf Bos überhaupt einer der größten deutschen Feinkosthändler geworden ist, liegt daran, dass die Frau eines Freundes nicht in ihrer Garage parken konnte, weil der dort eine Tonne günstig gekauften kanadischen Wildreis aufbewahrt. Dazu später mehr.

Mit seiner Brille und dem Bart sieht Bos nett und gemütlich aus. Aber gemütlich ist er nicht, Bos ist nämlich überall: Er veranstaltet Molekularworkshops, lächelt bei Gourmetfesten in eine Kamera, organisiert Spenden für die Afrika-Hilfe, schreibt Bücher über Küche und Trüffel, und man kann den Eindruck haben, dass Bos an zwei Orten gleichzeitig ist. Bos lacht darüber und sagt, „das mit dem Bea-

men klappt bei mir eben ganz gut“. Seine Frau sagt immer, er sei rastlos, Bos findet die Bezeichnungen „neugierig“ und „interessiert“ besser.

Wie viele Erfolgreiche ist er nicht direkt ans Ziel gekommen, sondern über ziemlich komische

und Faxgeräte aus Übersee, und wollte nach Neuseeland auswandern, um dort eine Tennisfarm aufzumachen, aber seine Frau zwang ihn nach Hause zurück. Nun stand Bos wieder in Meerbusch, kaufte sich ein Nagel- und ein Sonnenstudio, „aber so richtig war das

rage, in der die Frau sonst immer parkte. Irgendwann wurde es der Frau zu blöd, und sie fragte Bos: „Sag mal, du kennst dich doch aus, kannst du das Zeug nicht endlich für uns verkaufen?“ Und Bos überlegte kurz, und nahm sich seinen Cousin und heutigen Geschäftspartner Rolf Borkowsky, den Varta-Restaurantführer sowie zwei Telefone – und fing an, Restaurants anzurufen. „Ich bei Z, Rolf bei A, und nach sieben Minuten hatten wir schon die zwei ersten Abnehmer für den Reis.“ Dass die beiden Frischlinge auf Anhieb altgediente Chefköche am Telefon dazu bringen konnten, von Wildfremden kanadischen Wildreis zu kaufen, zeigt, dass Bos das Geschäft versteht. „Wir erzählten ihnen auch gleich eine Geschichte. Denn wer hört einem sonst schon zu?“

Bos berichtete den Köchen, er habe hier sehr guten kanadischen Wildreis zu verkaufen, und das zum Preis von US-amerikanischem Wildreis. „Und alle fragten nach, wo denn da der Unterschied sei“. Bos, der sich vorher genauestens informiert hatte, konnte die Unterschiede haarklein erklären.

So war die Tonne Wildreis in wenigen Tagen verkauft, die Frau froh, die Garage leer, und Bos um eine Vision reicher. Denn irgendwann finden die ersten Kunden an zu fragen: Habt ihr sonst nichts? Bos überlegte, ging in die Düsseldorfer Stadtbibliothek, suchte und fand den „Reis zur Hochzeit der Tochter seiner Majestät, des Maharadscha“, und mit diesen Namen bot er nun wiederum Reis an, den er importierte, es war der „Basmati“ genannte Reis, den damals noch keiner kannte. Das war 1991, Bos hatte

nun zwei Produkte, Basmati und kanadischen Wildreis. Und er hatte Kunden, die ihn fragten, ob er denn nicht noch andere gute Sachen habe für sie. So ging es weiter und weiter. Bos suchte, fand und bot an.

Heute kaufen Deutschlands beste Köche bei ihm, Harald Wohlfahrt, Nils Henkel und Jean-Claude Bourguil, sie bestellen Wasabi-Paste und Balsamico-Essig oder Gänseleber. Bos hat eine Fabrikhalle, 150 Mitarbeiter, macht 28 Millionen Euro Umsatz und verschickt täglich 20 Tonnen Delikatessen.

Aber mancher ärgert sich auch über Bos, weil der eben viele Geschichten erzählt, und immer ist das, was er gerade verkauft, das Allertollste, auch wenn sich am Ende herausstellt, dass das nicht so ganz gestimmt hat. Denn keiner hat immer nur das Beste. Einig sind sich jedoch alle, dass Bos viel Ahnung hat. Vor allem von Trüffeln, sie sind sein wichtigstes Geschäft, haben ihn berühmt gemacht.

Bos erschnupperte Trends, bevor sie welche wurden. Einer davon war die Molekulküche: Kaviar aus Melonensaft. Gänsestopfleber als Eisschnee und aus Suppe eine Praline machen. Mancher Koch stöhnt schon genervt auf, viele meinen, das sei eine Eintagsfliege. Bos sieht das anders, klar, er will ja mit dem Zubehör Geld verdienen. Aber er ist auch selbstkritisch und sagt, dass er selbst „ein furchtbar schlechter Verkäufer“ sei, obwohl das damals mit dem Wildreis ja gut geklappt hat. Wenn er heute einen Kunden am Telefon habe, „dann ist mir das so peinlich, dem etwas anzubieten, wonach er gar nicht gefragt hat. Ich will doch den Leuten nicht was aufschwätzen“.

ANZEIGE

HERZLICH WILLKOMMEN IN IHREM KÖRPER!

Mit dem neuen Gelenk-Kernspintomographen (1,5 Tesla) erzielen wir exzellente, äußerst präzise Diagnosebilder. Und das für Sie bequem und ohne Engegefühl.

www.radiologie-do.de



SPEZIELL FÜR GELENKE!

MEDIZINISCHES VERSORGUNGSZENTRUM Prof. Dr. Uhlenbrock & Partner

Ihr Spezialist für Radiologie, Strahlentherapie und Nuklearmedizin
Dortmund, Tel.: 0231/9433-6

Umwege. Nach der Hauptschule wurde er Koch, dann Restaurantfachmann, arbeitete als Barkeeper, Ober- und Weinkellner. 1984 engagierte ihn Schlager-Urgestein Ralph Siegel als Tourmanager für die Gruppe „Wind“. Danach verkaufte er Laptops, importierte Telefone

nichts“, sagt er. Dabei sollte es nicht lange bleiben, denn nun kommt die Geschichte mit dem Reis, der Frau und der Garage.

Bos' Bekannter hatte von einem Freund, der Handel mit Kanada trieb, günstig eine Tonne Wildreis gekauft, und der lagerte in der Ga-

Auferstanden aus den Ruinen der Esskultur

Überall Kochshows, Köche als Kabarettisten – und niemand kocht mehr selbst

FRÜHER GINGEN DIE Menschen essen oder kochten zu Hause. Heute gucken sie anderen beim Kochen zu, während im selben Moment der Pizzamann an der Haustür klingelt. Es gibt Kochduelle. Lafer! Licher! Lecker! Kochen mit Lanz, mit dem Dorstener Björn Freitag, mit dem Kölner Mario Kotaska, es gibt Palazzos mit dem Düsseldorfer Zweiter-Sterne-Koch Peter Nöthel und Bajazzos in Köln, und sogar im Brühler Phantasieland gibt es im Winter Kochshows. Im Phantasieland? Eigentlich ist das ein Vergnügungspark mit Wasserrutsche, Geisterrikscha und Western-Stunt-Show.

So langsam kann einem das ganze Schau-Gekoche an Rhein und Ruhr und im Fernsehen, bestückt mit immer mehr Köchen auch aus unserer Region, tüchtig auf den Magen schlagen.

Denn während auf der einen Seite die Kochshows boomen wie nie, kochen andererseits die Menschen immer weniger. Aus diesen Ruinen der Esskultur steigen derzeit neue Stars empor – Köche. Ihr Handeln wird zum Event. Zum Beispiel beim Cooking Battle, das zunächst in Wuppertal und seit dem Sommer im Essener Stadtgarten Steele gastiert. Dort rührt, passiert, schnibbelt und knetet an mehreren Abenden jeweils ein bekannter oder zumindest halbwegs prominenter Koch aus der jeweiligen Region und wird dabei von ansässigen Lokaljournalisten befragt, was er da so gerade tut.

Der Reiz der Essener Show: Auch der Zuschauer darf mit-schmecken, denn er bekommt das, was der Koch gerade auf der Bühne fabriziert, auf den Teller. Natürlich nicht exakt dasselbe, was bei 140 Zuschauern auch gar nicht ginge. Das Essen wurde bereits vorher in der Küche des jeweiligen Restaurants vorgekocht und wird nun in vier Gängen nach und nach serviert. Man guckt also zu und isst selbst (für 80 Euro inklusive Wein), was irgendwie spannender ist als nur das bloße Zuschauen. Selber Sex haben ist ja auch besser als nur Pornofilme verschlingen.

Bei den zuvor in Wuppertal gastierenden Cooking Battles waren durchaus akzeptable Kochkünste ortsansässiger Größen zu besichtigen, wie Charrak Benaissa vom „Restaurant Scarpati“, Walter und Sascha Stenberg vom „Haus Stenberg“ in Velbert, die „Geschmorte Rinderwange in Granatapfeljus auf Pastinaken-Mousseline mit Graubrot-Crostini“ servierten. Das sind alles Kreationen, die sich gut vorbe-

reiten lassen, aber anders kann es an so einem Abend auch nicht funktionieren. Der Spaß bei den Essener Shows kostet 89 Euro. Doch sind die besten Köche der Stadt nicht dabei, weder Berthold Bühler und Henri Bach vom „Résidence“ machen mit, auch nicht Knut Hannappel oder Hatem Srour vom „La Grappa“. Nun ja, die hatten wohl Besseres zu tun, was man irgendwie auch verstehen kann.

Dabei werben die Veranstalter mit verlockenden Argumenten um die Köche. Sie versprechen „eine multimediale Präsentation vor einem hochkarätigen Publikum und nachhaltige Eigen- und Neukundenwerbung im repräsentativen Umfeld, mit redaktioneller Berichterstattung in den Medien“. Bei einer Show sei auch Frank Rosin dagesessen, der Ein-Sterne-Koch aus Dorsten, worauf die Veranstalter ausdrücklich hinweisen. Doch ist es wirklich so weltbewegend, dass ein Fernsehkoch in einer Kochshow auftritt, in der ein anderer kocht?

Aber egal. Vielleicht bekommt man ja so wenigstens den einen oder anderen Zuschauer später mal in ein leibhaftiges Restaurant.

Inzwischen gibt es auch Shows, in denen Laien kochen und Profis das Ergebnis aufessen müssen, sie machen dann „Mmh“ und „Aah“. Dass etwas vielleicht total widerlich ist, hat noch keiner öffentlich zugegeben. Ob es schmeckt, ist ja auch egal, gekocht und gesendet wird es trotzdem.

Höhlenmenschen versammelten sich zum Essen ums Lagerfeuer, später hockten später alle am Familien-Esstisch. Heute wird das Ganze eben als unterhaltendes Spektakel angesehen. Köche wie Horst Licher aus Neuss nutzen ihre durch das Koch-TV erlangte Prominenz, um ihre eigentlichen Herzensangelegenheiten unters Volk zu bringen. Licher spielte früher im Neusser Landestheater Kabarett vor wenigen Tausend Zuschauern, heute füllt er Hallen mit Tausenden – nicht mit seinen Kochkünsten, sondern mit einem Kabarett, das „Sushi ist auch keine Lösung!“ heißt. Und nun? Besser als fernsehen ist es allemal, zum „Cooking Battle“ zu gehen und dabei ordentlich zu essen. Vielleicht erinnert sich sich ja der eine oder andere Zuschauer daran, dass er das früher mal selber konnte: kochen. Dann lässt er den Fernseher aus und geht in seine Küche ...

Robert Lücke

Online: Infos unter www.palazzo.de, www.cooking-battle.de, www.stadtgarten-steele.de



Es schmeckt: Thomas Friedrich und Patrick Jabs (r.) beim Koch-Kampf

ANZEIGE

Heute verkaufsoffener Sonntag

Baltz Innenstadt mit neuer Exquisit-Abteilung im 3. Obergeschoss heute von 13-18 Uhr geöffnet

Damen

NC, Blauer, STRENSSE, PATRIZIA PEPE, MaxMara, AIRFIELD, ORWELL, CINQUE, BOSS, SONIA BOGNER, HUGO, ARMANI COLLEZIONI, ALLUDE, BENE LIZARD, COCCI MILLE

Herren

HUGO, drykorn, EDUARD DRESSLER, TIGER, BALDERRARINI, GANT, strellson, ARMANI COLLEZIONI, WOODRUSH, windoor, drykorn, HUGO, ARMANI COLLEZIONI, C'N'C, TOMMY HILFLOER, Z'Zegna

Verkaufsoffener Sonntag auch bei Baltz im Ruhrpark und Intersport Baltz.

4. Oktober 2009

13-18 Uhr

Maßkonfektion für Herren

finden Sie jetzt neu in der Exquisit-Abteilung im 3. Obergeschoss

Baltz Innenstadt
Bongardstraße 42-56
44787 Bochum
Tel. 0234/9149-0

Öffnungszeiten
Baltz Innenstadt:
Mo - Fr 9.30 - 20.00 Uhr
Sa 10.00 - 19.00 Uhr

Baltz
Bochum-Innenstadt