

Die Küche im Koffer

Outdoor-Kochen mal ganz anders

Ralf Bayer hat sein Know-how als Werkzeugmacher-Meister für die Entwicklung einer edlen Miniaturküche eingesetzt, die komplett in einem herkömmlichen Alu-Koffer unterzubringen ist. Uli Böckmann (Text und Fotos) hat sich bekochen lassen.

Neulich habe ich auf einem kleinen Fernseher an einem Rastplatz im Nirgendwo ein Länderspiel gesehen. Deutschland gegen Weißnichtwen. Das besondere daran war nicht der Fernseher an sich, sondern dass er im Topcase einer GoldWing untergebracht war. Wie selbstverständlich parkte das Jumbo-Bike – ambitioniert ausgeflaggt und vor einen Klappzelt-Hänger gespannt – auf einer Sattelschlepper-Spur, und so stand ich dort mit einem Teil der anwesenden europäischen Trucker-Elite vor dem pittoresk illuminierten GoldWing-Heck und erlebte die letzte Viertelstunde eines schwachen Spiels, allerdings stark dargeboten. Nun wundert man sich bei GoldWing-Besitzern ja nicht mehr wirklich über den Einfallsreichtum dieser Jungs, wenn es darum geht, ihren Kreuzschiffen eine gehörige Portion Luxus und Glamour mit auf den Weg zu ge-

ben. Wobei die Sinnfrage auch gerne mal ganz hinten ansteht. Dass sich jedoch einer der Road-Captains zu einer Einbauküche hat hinreißen lassen, ist mir nicht bekannt.

Ralf Bayer aus Jüchen ist diesem Reiz erlegen. »Es war anfangs natürlich eine Schnapsidee. Ich war schon immer viel mit dem Motorrad unterwegs, oft gemeinsam mit einem guten Freund, der Profi-Koch ist. Da wir immer wieder an wunderschönen Orten ausgiebige Pausen machten, kam irgendwann der Gedanke auf, wie grandios es doch wäre, sich an solchen Plätzen ohne großen Aufwand versorgen zu können – für ein Spiegelei, eine komplette Mahlzeit, einen Kaffee,

was auch immer. Einfach bleiben können, wo man ist, und wie von Zauberhand alles Nötige parat haben. So finde ich das Ganze jedenfalls an.«

Was bis heute aus dieser Schnapsidee wurde, kann man inzwischen bei Ralf Bayer bestellen. Das »Chefcase« hat er nicht nur selber erdacht und entwickelt, der gelernte Werkzeugmacher-Meister fertigt diese High-Tech-Mini-Klappküche auch höchstpersönlich an. Der eigentliche Clou daran ist der Kofferkasten, der die Alubox im geschlossenen Zustand wasserdicht abschließt, seine besonderen Stärken aber erst dann offenbart, wenn man ihn aufklappt. Dann nämlich wird aus der planen Al-



platte eine per Seilgetriebe justierbare Arbeitsfläche, die kinderleicht per Handstellrad und mitgelieferter Mini-Wasserwaage in die absolut Waagerechte zu bringen ist, egal wie schräg das Motorrad auch steht oder wie abschüssig und buckelig der Weg ist.

Dann wird rechts der Haltewinkel für den Kocher, links das Waschbecken und unten die Gaskartusche eingehängt und wenn dann auch noch der extrem klein bauende Kocher auseinandergefaltet und aufgestellt ist, kann es auch schon losgehen. Natürlich kommt keine Küche ohne Wasser aus, weshalb unter dem oberen Kofferdeckel ein sieben Liter fassender Wassersack gelagert ist, dessen Zuleitung direkt in den Koffer ... pardon, in die Küche gelegt ist. So dauert es tatsächlich nur wenige Augenblicke, bis das »Chefcase« einsatzbereit ist. Und noch mal zwei Minuten später bruzzelt dank 2 kW-Kocher schon der Speck in der Pfanne. Oder der Kaffee pladdert durch den Filter.

Dabei lassen die einzelnen Küchenkomponenten im Koffer noch erstaunlich viel Stauraum für Lebensmittel. Der Kocher verschwindet in einem Behälter kaum größer als ein dicker Knobelbecher, das Waschbecken wird zusammengefaltet, der geräumige Wassersack ruht ohnehin im Verborgenen. Da auch Töpfe, Teller, Pfanne, Trinkbecher, Kochbesteck und selbst die Gewürzstreuer aus dem intelligenten Outdoor-Zubehör stammen und sich nach dem Gebrauch (und nach dem Spülgang) sehr klein machen, ist noch genug Platz für die Zutaten. Und weil man auf südeuropäischen Märkten die leckersten Sachen quasi im Vorbeifahren frisch kaufen kann, darf am Koffer auch ein Einkaufsnetz nicht fehlen.

Rund anderthalb Jahre Entwicklungszeit hat Ralf Bayer in sein »Chefcase« investiert, wobei er für die Fertigung und Anpassung den modernen Maschinenpark eines Freundes nutzen kann. »Zum Ende hin wurde es etwas zäh, außerdem gab es immer wieder Rückschläge und ich hätte das Ganze manchmal am liebsten hingeschmissen«, so der dreifache Familienvater. »Die letzten drei Monate habe ich meine Familie

Es dauert tatsächlich nur wenige Augenblicke, bis das »Chefcase« einsatzbereit ist



1 Küche geschlossen: Der Alu-Koffer kommt von Touratech. **2** Küche geöffnet: Es bleibt noch reichlich Platz für Lebensmittel. **3** Küche in Aktion: Das »Chefcase« ist mit wenigen Handgriffen in die Waagerechte zu bringen. **4** Küchenchef: Ralf Bayer hat das »Chefcase« entwickelt.

kaum noch gesehen«.

Denn die Motorradküche entstand neben seinem eigentlichen Job in der Jugendberufshilfe, wo er 19 Stunden in der Woche seine Erfahrung einbringt. Vor nicht allzu langer Zeit war er noch als selbstständiger Werkzeugmachermeister für verschiedene Automobilzulieferer tätig, bis ihm dann aufgrund der Krise nahezu alle Aufträge wegbrachen. Zeit genug also, um die Realisierung seiner Küchenidee in Angriff zu nehmen.

Im März diesen Jah

rigens samt und sonders aus Aluminium und Edelstahl gefertigt – ein Nischenprodukt für eine kleine Zahl von Liebhabern, andererseits kann man sich sehr schnell an sie gewöhnen.

Man muss übrigens nicht gleich das ganze Komplett-Set inklusive Touratech-Koffer zum Preis von 1.400 Euro abnehmen. Man kann bei Ralf Bayer auch seinen eigenen Koffer zur Küche umbauen lassen oder gar nur das Innenleben erwerben, um es selber zu montieren. Alle Maße, Daten und Preise dazu findet man unter www.chefcase.de.

Anregung zum Schluss: Eine Version für GoldWing-Koffer könnte ebenfalls zielführend sein. Da hätten wir dann zum Länderspiel bestimmt noch einen Kaffee bekommen. Oder 'ne Hühnersuppe.

4

radmesse in
rund um sei
fort bekocht
sucher, die i
case« oftmal
zwischen »g
denn sowas?

Zweifelsoh

