



In seinem Ladengeschäft in der Mannheimer Oststadt können Kunden rund ums Jahr seine selbstgemachten Liköre, Chutneys oder beispielsweise Pestos kaufen. Aktuell hofft Jochen Schulz auf das Weihnachtsgeschäft: „Im Frühjahr wollten einige Gewerbekunden für ihre Kunden Weihnachtsgeschenke bei mir bestellen, was leider wegen Corona komplett weggebrochen ist. Vielleicht kommen aber doch noch einige Bestellungen rein.“

Zeitgeschenk Krise

Der Lockdown im März zwang viele zum plötzlichen, wenn auch kurzen Stillstand. Jochen Schulz nutzte die Zeit, um seinem beruflichen Leben neue Bewegung zu geben und gründete sich zum zweiten Mal: mit Daheimkochevents und Selbstgemachtem aus Wildkräutern.

Eigentlich wollte Jochen Schulz Schreiner werden, wählte dann aber die Druckbranche. Mit seiner Firma „schulz consulting“ unterstützt der Industriefachwirt seit 2007 Unternehmen dabei, die passende Druckerei für ihre Produkte zu finden. Sein Herz schlägt aber

schon seit seiner Jugend für das Kochen und Experimentieren mit Wildkräutern. „Seit der Corona-Krise haben wir etwas weniger zu tun. Die freie Zeit war für mich ein Geschenk. So konnte ich mein Hobby endlich zum Beruf machen“, sagt der 52-Jährige.

Zweite Firma während Lockdown

Im Frühjahr gründete er in Mannheim seine zweite Firma „JochenCooks-ForYou“ mit einem Konzept, das genau in die Zeit passt, so Schulz: Er bietet Catering sowie Kochkurse für kleine Gruppen in privaten Räumen oder in seiner Outdoorküche in Mannheim an. Das Besondere dabei sind die Zutaten, die zum Einsatz kommen: selbst gesammelte Wildkräuter, Blüten oder Obst aus der Region, die er zu Brennnesselpesto, Holunderblütensenf, Mirabellenchutney, Weißdornsirup oder Fichtenlikör verarbeitet und damit seine Gerichte verfeinert.

Die Wildkräuter, in denen „wahre Zauberkräfte“ stecken, sammelt er am Neckar, wo unzählige Holunderblütensträucher stehen, oder in der Pfalz mit ihren Wiesen voller Wilder Möhre oder Weißdorn. Das nötige Wissen hat er über Jahre in Büchern und Ausbildungen gesammelt. „Manche Pflanzen sehen sich zum Verwechseln ähnlich, da schlage auch ich manchmal noch mal zur Sicherheit nach“, sagt Schulz.

Corona sieht er als Chance, seine Ziele zu überdenken und Prioritäten neu zu bestimmen: „Alles fügte sich. Ich war Anfang des Jahres mit fünf kreativen Köpfen aus dem Alten Volksbad in eine ehemalige Metzgerei in der Lenastraße gezogen. Hier habe ich mittlerweile zu meiner Beratertätigkeit auch einen kleinen Laden mit meinen Produkten“, erzählt Schulz. Ob und wie er die Kochevents, die seine Kunden vor November gebucht haben, umsetzen wird und wie sich seine Produkte im Vorweihnachtsgeschäft verkaufen lassen, wisse er zwar nicht. „Aber ich bleibe positiv. Corona stärkt unser Bewusstsein für die Natur, und mit meinem Angebot bringe ich diese auf den Teller.“ ■