



Im Jubiläumsjahr haben die Oskars mit ihrem großen Team einen Ausflug in den Europapark Rust übernommen.

# Seit 30 Jahren in vieler Munde

Regional, saisonal, raffiniert und mit mediterranem Flair

„Man kann nur etwas Gutes rausholen, wenn man etwas Gutes reinsteckt. Regional und saisonal – das ist das A und O“, ist Hans Oskar überzeugt. Diese Philosophie ist der Grund, warum „es beim Oskar schmeckt“, wie viele seiner Kunden loben. Und es schmeckt seit mittlerweile 30 Jahren. Saisonale und regionale Schmankerl, gespickt mit Raffinesse und verfeinert mit einem Schuss mediterranem Flair: Das ist das Erfolgsrezept von Hans Oskar.

Im Kochhaus werden ausschließlich frische und saisonale Produkte und Zutaten von ausgezeichneter Qualität verwendet. Dieser Grundsatz hat für den Meisterkoch seit 30 Jahren Bestand. Verändert haben sich hingegen die Geschmackswünsche seiner Gäste. Während zu Beginn überwiegend gutbürgerliche Küche gefragt war, dürfen es mittlerweile auch einmal leichtere oder ausgefallene Kreationen mit mediterranem Flair sein. Verstärkt nachgefragt werden auch vegetarische Gerichte, die im Kochhaus Oskar mit genauso viel Liebe und Sachverstand zubereitet werden, wie Fleisch- und Geflügelgerichte.

Auch in der bayerischen Küche hat sich viel getan. Der Schweinsbraten steht nach wie vor für Bodenständigkeit. Immer beliebter werden jedoch Wildspezialitäten in jeder Variation sowie Fischgerichte in verschiedenen Zubereitungsarten. „Früher wurde Fisch meistens im Ganzen serviert. Jetzt sind es Stücke wie Fischfilet auf einem Gemüsebett“, weiß Hans Oskar. Auch die Anrichteform bei Buffets hat sich geändert. „Früher war alles viel mehr verschnörkelt angerichtet. Jetzt

gibt es viel geradlinigere Varianten. Das Lebensmittel steht im Mittelpunkt. Auch bei Geschirr und gefalteten Servietten herrschen heute klare Formen“, sagt der experimentierfreudige Küchenmeister.

Seit 30 Jahren ist der Party-Service Oskar Catering im wahrsten Sinne des Wortes in vieler Munde. Vor knapp zehn Jahren kam das sogenannte „Kochhaus“ in Forstern hinzu. Der Name mag ungewöhnlich erscheinen, aber er macht neugierig auf das, was einen dort erwartet.

Das Haus bietet genügend Platz für kleine und große Gesellschaften. Im Stüberl können sich bis zu 60 Personen kulinarisch verwöhnen lassen. Der Festsaal bietet Platz für bis zu 250 Gäste. Gut lässt es sich im Kochhaus Oskar auch privat feiern. Ob Geburtstag, Hochzeit oder Firmenfest: Gerne unterbreiten Sabine und Hans Oskar ein individuelles Angebot mit Menüvorschlägen. Auf Wunsch bieten die Oskars auch den Rund-um-Service mit passender Dekoration an. Oder soll das Fest doch lieber im eigenen Zuhause steigen? Kein Problem. Der Oskar-Catering-Service lässt nach wie vor keine Wünsche offen. Hier arbeitet das Team mit vielen Lieferanten und Dienstleistern zusammen, damit die persönliche Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

Vor 15 Jahren hat Hans Oskar ein neues Feld betreten und bereitet zusammen mit seinen Profiköchen die Mittagmahlzeiten für Kindertagesstätten, Kindergärten und Grundschulen zu. Besonderen Wert legt der Küchenmeister darauf, nur frische und regionale Zutaten aus kontrollier-

ter Herkunft zu verwenden. „Eine gesundheitsförderliche, abwechslungsreiche Küche ist wichtig für das Wachstum und die Entwicklung der Kinder“ so Oskar. Der Speiseplan wird alle acht Wochen neu geplant, im Wechsel gibt es wöchentlich beispielsweise immer Fisch-, Fleisch- und vegetarische Gerichte sowie eine Süßspeise. Frisches Obst, Joghurt, Quarks und Pudding ergänzen die Gerichte. Das Kochhaus lehnt sich an die Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) an, die Küche wurde darüber hinaus nach den strengen EU-Hygienestandards HACCP zertifiziert.

Sehr viel Unterstützung bekommen die „alten“ Oskars von den jungen Leuten. Nämlich von Tochter Andrea und (Fast-)Schwiegersohn Tobias Schweikert. Die beiden werden, und das ist kein Geheimnis, das Familienunternehmen einmal übernehmen. Tochter Andrea (25) hat eine Ausbildung als Arzthelferin und einen zweiten Berufsabschluss als Veranstaltungskaufra. Ihr Lebensgefährte Tobias, der Fluggerätemechanikermeister ist, half oft im Betrieb mit aus und kam so auf den Geschmack. „Er wollte dann unbedingt Koch lernen“, erzählt Hans Oskar nicht ohne Stolz. In seine großen Fußstapfen als ausgezeichnete Küchenmeister zu treten, ist sicher nicht leicht, aber der junge Mann ist auf dem besten Weg, dem Vater seiner Partnerin einmal das Wasser reichen zu können: Nach seinem Gesellenabschluss will der heute 29-Jährige einen Abschluss als Küchenmeister draufsatteln und sich um eine betriebswirtschaftliche Qualifikation kümmern.

## Profis am Herd

Bodenständige Küche mit einer Prise mediterranem Flair und einem Schuss Besonderheit: Leidenschaftlich gern experimentiert das Oskar-Team am Herd. „Wir lieben das Besondere – Trends setzen, was Neues ausprobieren“ lautet das Credo.

Dazu gehört auch die Kombination aus kulinarischen Köstlichkeiten und geschmackigen Schmankerln. Bei den Zutaten werden keine Kompromisse eingegangen. Gekocht wird ausschließlich mit frischen und saisonalen Produkten aus der Region. Wir wollen wissen, wo Fleisch, Gemüse & Co. herkommen. Doch natürlich gibt's auch hier Vorlieben. Fisch in allen Variationen und Wildspezialitäten stehen bei Chefkoch Hans Oskar und seinem Team ganz oben auf der Hitliste. „Das esse ich selbst auch am liebsten“, verrät er.



Patrick Lammertz ist stellvertretender Küchenleiter und seit zehn Jahren dabei.

Bei der Kochliteratur setzt der sympathische Koch auf einen Klassiker: das bayerische Kochbuch, das wohl in nahezu jedem Haushalt zu finden ist. Vor vielen Jahren hat Hans Oskar es von Klosterschwestern, die Hauswirtschaft unterrichten, geschenkt bekommen. „Da stimmen die Mengenangaben. Und das ist nicht bei jedem Kochbuch der Fall“, weiß der Experte. Natürlich hat er auch sein eigenes Kochhaus-Rezeptbuch mit seinen selbst kreierten Schmankerln. „Das wird aber nicht veröffentlicht“, sagt er.

Vielmehr wird daraus aufgetischt, getreu dem Motto des Kochhauses „Schlemmen, feiern, lachen“. Dass seine Kreationen schmecken, beweisen neben dem Lob der Gäste auch schon viele Auszeichnungen. „Das größte Kompliment ist aber, wenn ein Gast sagt ‚Guad wars‘“, sagt der Küchenchef.



Küchenleiter Herbert Berger ist bereits seit 25 Jahren im Unternehmen.

**DAS BESTE VERDIENT VIEL ERFOLG!**  
WIR GRATULIEREN ZUM JUBILÄUM.

**CREATIVE PRESENTS**  
WERBETECHNIK · BESCHRIFTUNG · DESIGN  
www.creativepresents.de

**LECHNER**  
DER KÜCHENTECHNIKER

Ein Kompliment der Küche.

- Küchenplanung
- Küchentechnik
- Kucheneinrichtung
- Gastroausstattung

LECHNER Küchentechnik GmbH  
D-94099 Ruhstorf / Rott  
www.lechner-kuechentechnik.com

Wir gratulieren zum Firmenjubiläum und wünschen weiterhin viel Erfolg!

**Anna und Joachim Hornstein**  
Steuerberater

Münchener Str. 105 | 85435 Erding  
Tel. 08122 / 42292 | Email: Steuerberater@hornstein.info

**metzgerei ELST**

ZUM 30-JÄHRIGEN JUBILÄUM  
WÜNSCHEN WIR ALLES GUTE!

Zeppelinstraße 5 | 85570 Markt Schwaben  
Büro: 08121/229488 | Laden: 08121/229489  
Fax: 08121/229490 | info@metzgerei-elst.de

**Herzlichen Glückwunsch.**

Wir gratulieren unserem Kunden, Oskar Catering und dem Kochhaus Oskar, zum Jubiläum und wünschen für die Zukunft weiterhin viel Erfolg.

Wenn's um Geld geht  
**Sparkasse Erding - Dorfen**

Rene Hänel  
Gewerbekundenberater

**BEIM OSKAR SCHMECKT'S, UND DAS SEIT 30 JAHREN!**

**WEIN-DINNER**  
BEST OF 5-GÄNGE-MENU

**FREITAG 8. NOVEMBER**  
BEGINN 19 UHR

Schlemmen, feiern, lachen – Kochhaus Oskar.

Tel. 08124/907450

www.kochhaus-oskar.de

**OSKAR KOCHHAUS**  
EVENTS · CATERINGSERVICE