

## Im Foodtruck rockt Mike Kopp kulinarisch den Schwarzwald

Mike Kopp sieht auf den ersten Blick genau so aus, wie man sich den Leadsänger einer Rockband vorstellt: Das schwarze T-Shirt gibt den Blick frei auf Oberarme, deren Totenkopftattoos düstere Geschichten erzählen, in den Ohren trägt er große Tunnel, eine schwarze Mütze macht das Bild vom Rocker perfekt. Doch das ist längst nicht alles. Mike Kopp fühlt sich als Leadsänger einer Band ebenso wohl wie am Herd, wenngleich er optisch so ganz und gar nicht dem entspricht, was man sich unter einem echten Landei vorstellt. Der 36-Jährige ist Koch aus Leidenschaft. Und demnächst sein eigener Chef. Denn Mike Kopp möchte mit einer rollenden Kantine die Herzen und vor allem die Mägen seiner Gäste im Schwarzwald erobern.

### Rock'n'Roll am Herd

Die Idee, sich mit einem eigenen Food-Truck selbstständig zu machen, ist ein langgehegter Traum. „Ich hatte die Idee schon vor gut zwölf Jahren“, erzählt der Koch. Nach einem kurzen Umweg über eine Frisörlehre hatte er bei einem Praktikum in einer Hotelküche die Leidenschaft für Zutaten und Gewürze entdeckt. Seit gut 20 Jahren kocht er sich nun durch verschiedene Küchen. Auch in einem Sterne-Restaurant hat Mike Kopp bereits am Herd gestanden. Stimmt es denn, dass der Ton in Küchen rau ist? „Absolut, da flogen manchmal Pfannen“, sagt Mike und schmunzelt. Neben dem Gespür für die richtige Würze brauche es auch ein dickes Fell.

Oft genug habe er mit dem Job gehadert, mit den unbezahlten Überstunden, mit dem Druck. „Aber immer, wenn ich hinschmeißen wollte, zog es mich wieder an den Herd“, sagt er, lacht sein dunkles Lachen und fügt an: „Ich kann gar nicht anders“. Denn für Kopp ist das Kochen kein Brotjob, sondern Berufung. Sein nächster Herd wird künftig mobil sein. Gemeinsam mit Freundin Melina hat er die Idee mit dem Foodtruck umgesetzt. Das Fahrzeug ist gekauft, die Stellplätze in Villingen und Schwenningen sind bereits fest zugesagt. Und auch die Speisekarte hat der engagierte

Gastronom, der gerade noch den Wirtschaftsfachwirt draufsattelt, schon im Kopf.

### Kochen als Berufung

Sie unterscheidet sich deutlich von dem, was andere Foodtrucks anbieten. „In 9 von 10 Trucks gibt es Burger und Pommes“, erzählt Kopp. Sein Augenmerk für die rollende Kantine liegt dagegen auf gut-bürgerlicher Küche, auch wenn man Mike Kopp auf den ersten Blick so gar nicht damit in Verbindung bringen würde. „Linsen mit Spätzle und Saiten“, beginnt er aufzuzählen, „Sauerbraten und Maultaschen, zweierlei Salate und ein Pastagericht“ – Koppes Begeisterung für gutes Essen springt sofort auf den Zuhörer über. „Klar, ohne die Leidenschaft für gute Küche geht’s nicht“, sagt der Koch, der in der Sterneküche auch schon erlebt hat, wie für Profifußballer sogar Cocktailtomaten geschält wurden.

Den Montag möchte er zur Planung und zur Vorbereitung nutzen, von Dienstag bis Freitag wird sein Truck an täglich verschiedenen Standorten zu finden sein, am Wochenende möchte er Catering anbieten. Wenn sich dann jemand Burger wünscht, dann werden wir natürlich auch Burger machen“, erklärt er und grinst. Die Kalkulation jedenfalls steht, beim Businessplan hat ihm die Wirtschaftsförderung Schwarzwald-Baar-Heuberg unter die Arme gegriffen. „Die Zusammenarbeit war wirklich toll“, spricht Kopp der Einrichtung ein großes Lob aus.

### Ein Bisschen Mut, ein Bisschen Wahnsinn, einfach Cook’n’Roll

Für das weitere Gelingen ist der Koch nun selbst zuständig: „Ich rechne wöchentlich mit 400 bis 600 Essen, die über die Theke gehen“, sagt er. Tatkräftige Unterstützung bei der Verwirklichung seines Lebenstraums bekommt Mike Kopp von seiner Freundin Melina. Die gelernte medizinische Fachangestellte war elf Jahre lang in einer Arztpraxis tätig und arbeitet nun im Kundenservice der AOK. Den Umgang mit Menschen ist sie also gewohnt und freut sich auf die neue Aufgabe an der Seite ihres Partners. Dass bei ihnen der Mann am Herd steht, damit kann die junge Frau gut leben. „Wir sind ja keine Spießler“, sagt Mike Kopp und lacht. Wenngleich auch er nicht verbergen kann, dass in dem vermeintlich unangepassten Rocker doch auch ganz traditionelle Werte schlummern. Die Freude, dass er bald im Wortsinn sein eigenes Süppchen kochen kann, ist ihm dabei anzumerken. „Es gehört ein bisschen Mut und ein bisschen Wahnsinn dazu, sich in Zeiten wie diesen selbstständig zu machen“, sagt Mike Kopp, der dennoch felsenfest an seine

Pressemitteilung vom 09.03.2023

Idee glaubt. Und der seiner Lebenseinstellung natürlich auch in Sachen Herzensprojekt treu bleibt. Denn der Name der rollenden Kantine verrät viel über den, der darin mit Leib und Seele den Pfannenwender schwingt: „Cook’n’Roll“ wird der etwas andere Foodtruck heißen. Natürlich in Schwarz. Denn Mike Kopp ist natürlich Koch aus Leidenschaft. Aber eben auch der, der den Herd rockt.