



ÜBUNGS-NL 10. MÄRZ 2016 DAS PRINZIP DES TEILEN – DIE VIELEN GESICHTER DER SHARING ECONOMY

Zeitungsartikel: Zu Gast bei Fremden: „Es ist fast wie zu Hause“

Auf der Speisekarte stehen ein „Al-Fresco-Abend“ (mit Mark in Budapest), das „Dinner mit Mutter Erde“ (mit Celeste in Argentinien), „Chill-out mit Tapas, Sangria und Blick über Barcelona (mit Yves in Barcelona) und „Wok und Wein“ (mit Markus in Wien).

Markus Heingärtner aus Wien-Währing ist der erste österreichische Gastgeber von EatWith, einem 2012 in Tel Aviv, Israel, gegründeten Start-up, das Reisende und hausgemachte Speisen über eine Internetplattform zueinander bringen will. Wo man wann, was und mit wem isst, ist über die Website von EatWith auszuwählen. Dort findet sich auch der Preis für das Menü und die nötige Zusatzinfo: Etwa, ob vegetarisch gekocht wird, wie viele Personen bekocht werden können oder ob Raucher erwünscht sind.

Hausgemacht: Markus Heingärtner hat als Erster in Österreich einen Gast über EatWith empfangen: den 29-jährigen Computer-Fachmann Dani Rosas Garcia aus Barcelona. Serviert wurde „Chicken-Wok“ mit Gemüse und Reis, dazu Wein aus der Wachau. Nachspeise: Weißes Schokoladenmousse mit Himbeeren. Selbst gemacht, versteht sich.

„Wer will das nicht, in ein fremdes Land reisen und hausgemachtes Essen bekommen?“, fragt Dani. Schon in Barcelona hat er von EatWith erfahren, jetzt wollte er es selbst ausprobieren. „Ich bin zu Gast bei Fremden, und es fühlt sich fast an, als wäre es zu Hause“, sagt Dani bei seinem Essen im 18. Bezirk. Dort hat er auch erfahren, wo es das vielleicht beste Schnitzel der Stadt gibt (angeblich bei Plachutta) und dass es in Wien eine Bar in einer ehemaligen Synagoge gibt (Donau).

Für Markus Heingärtner war bald klar, dass er Gastgeber von EatWith sein wird. Er hat sein Wohnzimmer schon Couchsurfern angeboten und ist Anhänger des Sharing-Gedankens: „Die Profile bei EatWith sind authentisch. Je besser man sich als Gastgeber gibt, desto netter wird man behandelt.“ Auf der Website wird jeder Gastgeber bewertet. Fünf Sterne sind jeweils für Essen, Atmosphäre, Location, Sauberkeit, Kommunikation und das Preis-Leistungs-Verhältnis zu ergattern. Dani hat bei Markus übrigens die volle Punktezahl vergeben.

Kurier, 18.10.2013 (gekürzt)