

Westdeutsche Zeitung 02.08.2005

Beigesteuert von Thomas Krause
Mittwoch, 10. Dezember 2008
Letzte Aktualisierung Freitag, 12. Dezember 2008

DÜSSELDORF

Wenn Gambas zur Grenzerfahrung werden

Na Mahlzeit: Bloody Beginners heißt ein Kochkurs für blutige Anfänger. Trotz des Doppelsinns hat sich dabei niemand ernsthaft verletzt. Oder vielleicht doch?

Düsseldorf. Lektion eins: In der Küche wird auf Etikette gepfiffen. "Ich bin Claudia", sagt Claudia, während neun Kocheleven abwechselnd auf den Küchenvorstand des Abends und in ihre Prosecco-Gläser schauen. Lektion zwei mit einem Gläschen intus kocht und plaudert sich entspannter. Wobei das die beiden einfacheren Übungen des Abends sind. Bloody Beginners, blutige Anfänger, nennt sich etwas doppeldeutig der Kochkurs in Frank Petzchens Kochschule am Carlsplatz.

Gekocht wird im umgebauten Gewölbekeller unter Petzchens Kochbuchladen. Jürgen kommt aus Benrath und etwas zu spät. Claudia gibt die Richtung vor, die Zutaten das Menü. Ein bisschen was Mediterranes wird' s geben, und, ach ja, die australische Crossover-Küche hat' s Claudia angetan. Neun Augenpaare schwanken zwischen Neugier und Ratlosigkeit. "Müssen wir mitschreiben", will Rudolf wissen.

Je zwei Suppen, Salate und Spagettivariationen sollen die blutigen Anfänger an diesem Abend auf die Beine stellen. Worüber jede Hausfrau mit den Achseln zuckt, stellt manchen der Kochschüler vor eine echte Aufgabe. Sebastian, 19, frisch gebackener Abiturient und Benjamin des Abends, hat sich bisher auf Muttis Kochkünste verlassen. Nun sieht er sich unversehens einem scharfen Messer und einer grünen Paprikaschote gegenüber. Mit dem Ersten die Zweite in möglichst kleine Würfel verwandeln, lautet sein Auftrag. Ines, Getränkelieferantin und Mädchen für alles des Abends, findet, dass sich Sebastian tapfer schlägt.

In einem Mixer rotieren derweil Tomaten, Knoblauch und Brühe. Die blutigen Anfänger versuchen sich an Gazpacho, einer kalten Tomatensuppe aus Andalusien. Sicherheitshalber hat Ines den Kochschülern zu Beginn eine Sicherheitseinweisung verpasst: "Falls es brennt, könnt ihr entweder durch die Fluchttür oder oben durch den Laden raus". Außerdem habe sie eine Sanitätsausbildung, sagt sie.

Suppe Nummer zwei, Erbsen mit Minze, gefällt den Kochnovizen allein schon durch die Zusammenstellung. Zumal die Gazpacho gut angekommen ist. Zwischen den Gerichten wird gemeinsam am großen Tisch gegessen. "Es geht in erster Linie nicht darum, kochen zu lernen", sagt Claudia. "Das gemeinsame Erlebnis zählt. Neue Leute kennen lernen, Neues entdecken." Deswegen sind Stefanie, 32, und Mathias, 33, gekommen. Beide sind neu in Düsseldorf, kennen sich vom Job und hoffen, auf kochende Weise Stadt und Leute kennen zu lernen. Die kennt Werbe-Mann Rudolf schon, eigentlich wollte er seine Frau mit den Kochkenntnissen überraschen. Tücke: "Was hätte ich ihr sagen sollen, wo ich den Abend verbracht habe?" So wird der gemeinsame Sohn beim nächsten Besuch mit Vaters neuen Kochkünsten konfrontiert.

Sebastian, der bei der Paprika einen guten Eindruck hinterlassen hat, muss Latuga für den Ceasar' s Salad putzen. Vorher gab' s Salat mit Pfirsichen, Mozzarella und Parmaschinken. Ein Rezept des englischen Küchenzauberers Jamie Oliver. Claudia warnt vor Billigmozzarella. Wenn schon, dann echten aus Büffelmilch. Der für 99 Cent aus dem Supermarkt sei von der Kuh, nicht so toll und die Milch käme aus Ostdeutschland. Drei Anfänger schauen auf Jürgen, der stark sächzelt.

Manch` Kochschüler muss überraschend an seine Grenzen gehen. "Ich kann die nicht anfassen", mault Marion, als es darum geht, Gambas von ihrem Panzer zu befreien. "Essen ja, aber nicht anfassen". Claudia erzählt, dass sie im Alaska-Urlaub mal Fische ausgenommen und geköpft habe. "Grenzerfahrung, würde ich sagen", meint Marion. Vor der steht auch Rudolf, der gern noch einen zusätzlichen Arm hätte. Es geht um Majonäse. Den Mixer in der Linken, einen Messbecher mit zwei Eigelben rechts. "Jetzt langsam das Olivenöl rein laufen lassen", sagt Claudia. "Wie denn?", fragt Rudolf. Claudia hilft Rudolf, Ines spült, die Spülmaschine hilft Ines. Zum Service des Kochseminars gehört, dass sich mit niederen Küchenarbeiten niemand aufhalten muss. "Die Leute sollen Spaß haben", sagt Claudia. Was meist gelingt.

Nach der Kocherei bleiben die Kocheleven gern noch auf ein Glas sitzen. Dann werden aus vier Stunden sechs und aus einem Schlückchen zwei. Gelernt haben alle was, kochen oder Land und Leute. Oder dass Minze und Erbsen zusammen passen. Verletzt hat sich von den Anfängern übrigens niemand.

- Zugeschaut und nachgemacht: Dort kocht die Leidenschaft

Kochen macht Spaß, besonders, wenn man`s kann. Mehr als ein Händchen voll Kochschulen gibt es mittlerweile. Eine Übersicht über gute Angebote:

Kochschule Düsseldorf

Nach Hamburg hannover Konstanz und Berlin hat sich Thomas Krause mit der Kochschule Düsseldorf nun an der Immermannstrasse 50 niedergelassen, nun bietet er mit Küchenchef Dominik Thrun Seminare an. Die beiden haben eine Vielzahl von Kursen auf der Pfanne: Pasta alla casa, einen Kurs für kochende Männer, kreative, Fisch oder Thai-Küche. Nach Wunsch werden auch besondere Themen bekocht. Und einen Flirtkurs für einsame und hungrige Herzen gibt es auch.

Kochschule Düsseldorf, Immermannstrasse 50, Tel.: 17 17 96 76, 50 bis 75 Euro pro Nase,

<http://www.kochschule-duesseldorf.de/>

Canonicus

Das Fachwerkhaus in Gerresheim ist ein Hort kreativer Kochkunst. Es werden aber auch Kochnovizen in die hohe Kunst des Bruzzelns, Schnippelns und Genießens eingewiesen. Die Gruppen sind zwischen sechs und zwölf Personen groß, können sich das Thema im Fall der Fälle selbst aussuchen.

Canonicus, Neusser Tor 16, Tel.: 28 96 44, ab 95 Euro,

<http://www.canonicus.de/>

Kochschule Frank Petzchen

Kochbücher, so weit das Auge reicht dazu Kochkurse zu unterschiedlichen Themen. Referenten erzählen Wissenwertes zu Themen wie Fisch, Ayurvedische Küche, Windbeutel und Co. oder Spießiges. Die Auswahl an Kursen ist schier gigantisch. Angesprochen sind echte Feinschmecker genauso wie praktisch Veranlagte, Kochlöffel-Legastheniker und echte Hobbyköche.

Kochbuchladen Petzchen, Benrather Straße 6, Tel.: 152 09 71, 55 bis 145 Euro.

<http://www.frankpetzchen.de/>

Ernährungsatelier Scriba

Dorothee Scriba bietet Kochkurse zu unterschiedlichen Themen: für Kinder, für Kräuterküche oder zum Thema Fisch oder Wildkräuter. Die Kurse dauern zwei Stunden, vormittags oder abends. Die Diplom-Oecotrophologin will vor allem Spaß am Kochen vermitteln, Motto: "Kochen ist nicht schwer einfach ran an die Töpfe". Bei ihr gibt's "Kochen mit Genussgarantie" und "Rezepte mit Gelinggarantie". Von vier bis acht Personen. Ein Schwerpunkt liegt bei kontrolliert biologisch angebauten Zutaten!

Ernährungsatelier Scriba, Heyestraße 54, Tel.: 994 84 35, 65 bis 85 Euro,

<http://www.ernaehrungsatelier.de/>

Cucinaria

Bei Cucinaria gibt's nicht nur Küchenbedarf für jeden Geschmack und Geldbeutel, dort wird auch kochende Leidenschaft entfacht. "Einfach italienisch", "Outdoor-Fun" oder "Sushi and more" heißen die Seminare, die meist samstags zwischen 11 und 15 Uhr angeboten werden. bei Nachfrage auch an anderen Tagen Mindestens sieben, höchstens zwölf Kocheleven werden unter fachlicher Oberaufsicht in die höheren Weihen der Kochkunst eingewiesen. Es wird sogar ein Sushi-Meister eingeflogen.

Kasernenstraße 14, Tel.: 88 28 72 10, 89 Euro pro Nase,

<http://www.cucinaria-duesseldorf.de/>

Nooij

Crossoverküche bietet Nene Nooij in Flingern an so gut, dass er die WZ-Gastrotipper überzeugte und so gut, dass er seine Kenntnisse in (s)einer mobilen Kochschule vermittelt. Oft dreht es sich um Thai-Küche oder moderne Kreuzüber-Cuisine. Ansonsten wird sich nach Anspruch, Laune und Geldbeutel gerichtet. Gekocht wird außerhalb an jedem denkbaren Ort. Falls nötig, bringt Nenes Truppe Herd, Besteck, Tischwäsche und nötiges Zubehör mit.

Nooij, Hoffeldstraße 37, Tel.: 698 66 89, 69 bis 95 Euro,

<http://www.nooij.de/>

Werkstatt für Kochkultur

Maria Deelmanns Werkstatt für Koch- und Esskultur und setzt auf eine gediegene Atmosphäre, bei der gleichzeitig Esskultur gelehrt wird. Ihr Motto: "Gemeinsam die Lust am Kochen entdecken". In ihren Kursen geht es thematisch zur Sache, gekocht wird, was schmeckt und Saison hat.

Werkstatt für Koch- und Esskultur, Konkordiastraße 49, Tel.: 300 51 07, ab 120 Euro,

<http://www.m-deelmann%20-werkstatt.de/>

Kochshop, die Kochschule

Inhaltlich wird bunt gemischt, BBQ, Hellenenoder Thaiküche werden erst vor-, später nachgekocht, es gibt aber auch Seminare zu flotten Mittagsgeschichten oder Tapas. Und der Kurs für kochende Männer oder Herren ist auch im Angebot. In der Kursgebühr (maximal acht Personen) enthalten sind alle Speisen, Begrüßungsgetränk, Wein, Wasser, Kaffee und Digestif sowie Rezepte für zu Hause. Ein Küchenprofi leitet die lernwilligen Amateure an.

Kochshop Moltkestraße 102, Tel.: 68 78 36 25, 35 bis 75 Euro,

<http://www.kochshoponline.de/>

Kochschule Vössing

Bekannt wurde Susanne Vössing als TV-Köchin. Am Barbarossaplatz betreibt die Küchenkünstlerin ihr Restaurant Vössing und bietet Kochseminare an. Nach eigener Aussage "die exklusivsten, die zu bekommen sind". Inhaltlich wird sich am Gästewunsch orientiert, gekocht wird in Su Vössings Privaträumen. Derzeit wird einmal im Monat ein Kurs für maximal zehn Personen angeboten, er dauert in der Regel von 13.30 bis 24 Uhr. Vössings Motto: Als Fremde kommen, als Freunde gehen.

Vössings, Barbarossaplatz 3, Tel.: 617 30 30, 350 Euro je Person,

<http://www.susanne-voessing.de/>

02.08.05

Von Olaf Steinacker

Link: <http://www.wz-newsline.de/sro.php?redid=89527>