

## ■ Im Ruhrgebiet küsst man Köche

Interaktiv

Wie gerne guckte man als Kind in die Töpfe der Mutter, aus denen es gut duftete und brodelte. Hier v... da stibitzte man ein kleines Stück Obst oder Gemüse, prob... te von dem Dessert und schnüffelte neugierig an unb... rntet Gewürzen. Wie schön war es doch, wenn die Mutter einem die Schüssel zum Auskratzen hinstellte o... ein Löffelchen zum Probieren hinhielt. Dieses Gefühl wird beim Topfgucker-Kochkurs der Kochschule Ruhrgebiet in Mülheim wiedergelebt und -erlebt. Kursleiter un... Henzek führt die Kochschüler mit der N...

Verlockende Düfte und verheißungsvolle Anblicke offenbaren sich der Kleingruppe. Das Ambiente lädt ein, sich wohl zu fühlen. Der passionierte Koch und seine Frau empfangen die Ruhrgebietler mit offenen Händen und einem Aperitif, der mit Erdbeerlikör aus dem Hause Henzek verfeinert ist. Mit dem Glas in der Hand

gewinnt man einen ersten Eindruck von den Räumlichkeiten der Kochschule. An einer Wand sind der Tetraeder, Zeche Zollverein und die Ruhr als Wiedererkennungsmerkmale des Ruhrgebiets verewigt.

Das strahlende Blau des Flusses und die grüne Wiese stechen hervor und sind nicht nur für unsere Landschaft sondern auch für die Kochschulwand ein Gewinn. An anderen Wänden sind Flaschen und Gläser auf Regalen drapiert, deren Inhalt an Großmutter's Einmachgläser erinnert. Hier ist alles selbstgemacht und zeugt von Qualität. Sorgfältig hat der Koch ein Menü zusammengestellt, das sich an der Jahreszeit orientiert. Drei Gänge werden in den nächsten Stunden vorbereitet, fertiggestellt, gegessen und besprochen. Die Frau des Koches versüßt den Gästen den Abend mit ausgewählten Weinen.

Von Schürze und Geschirr grinst ein Koch mit Herz um den Hals und Aufschrift „Kiss the cook“. Das ist das selbstkreierte Logo der Kochschule Ruhrgebiet. Das kleine Männchen macht Yoga auf einem Tischtuch, balanciert Zitronen auf der Nase und läuft einem aufgescheuchten Huhn hinterher. Solch ein Körpereinsatz wird von den Kochschülern nicht verlangt. Der Topfgucker-Kochkurs ist auf eine andere Art und Weise bereichernd. Peter Henzek schult in Warenkunde, gibt Tipps und Hinweise zur Verarbeitung von Zutaten und zeigt detailliert, wie man ein großartiges Menü für Gäste vorbereitet, ohne sich dabei unter Stress zu setzen. Das Besondere bei dem Menü ist, dass man alles schon am Vormittag vorbereiten kann und sich abends zu seinen Gästen gesellt.

„Toll!“ Das urteilten alle, die dabei waren. Genüsslich wurde ein Cocon von Hummerkrabben im Kartoffelmantel auf Blattsalaten mit Senf-Honig-Dressing verspeist. Die farbenfrohe Vorspeise war sehr schmackhaft und dennoch leicht gemacht. Es erforderte bei einigen der Topfgucker allerdings ein wenig Überwindung, die frischen Hummerkrabben zu bearbeiten. Während einige Kochschüler sich dieser Aufgabe widmeten, kümmerten sich andere um die „Kartoffel-Spagetti“, die anschließend wie Cocons um die Krabben

gewickelt wurden. „Das sind Fish&Chips mal anders“, bemerkte der Kursleiter verschmitzt.

Ausgefallen war auch der Kalbstafelspitz, der nicht konventionell gebraten, sondern pochiert wurde. Ungläubig begutachtete man das Fleisch im Wasser. Zwiebeln, mit Nelken und Lorbeerblatt gespickt, sowie verschiedenes Frühlingsgemüse gesellten sich dazu. Beim Essen folgte das Geschmackserlebnis. Das Fleisch war sehr zart und aromatisch. Ebenfalls glänzte die Quarkmousse auf karamellisiertem Ananas-Trauben-Salat. Kurz gesagt: Ein „Kiss“ für „the Cook“.

### Links:

[www.kochschule-ruhrgebiet.de](http://www.kochschule-ruhrgebiet.de)

