

GENUSS.kochen



Kochkurse boomen. Wir nehmen für Sie das Angebot unter die Lupe und verraten Ihnen, wo Sie mit Freude dazulernen können.

„Nachdem ich so oft in fremden Küchen koche, habe ich immer eine Grundausstattung an Gewürzen dabei“, spricht Martina Lang und zückt ein antik anmutendes rotes Leder-Kosmetikköfferchen. Damit bringt sie unsere zwölköpfige Runde nicht nur zum Lachen, der Koffer, in dem sich statt Mascara und Lippenstift getrockneter Rosmarin, Kerbel und gemahlene Nelken befinden, dient uns Nachwuchsköchen auch zur Inspiration. Schließlich sollen wir bei der darauffolgenden Vorstellungsrunde unser Lieblingsgewürz nennen. „Ich mag die Scharfmacher-Gewürzmischung von Sonnentor“, macht unsere 26-jährige Kochlehrerin den Anfang, „und mit Vanille habe ich wohl schon jede Speise abgerundet – außer Salatdressing.“ Eine Vorliebe, die einige mit ihr teilen. Gewinner der Runde mit den meisten Nennungen ist aber ein anderes Gewürz: Zimt.

Für den sechsstündigen Kurs hat uns die gelernte Köchin und Arts&Science-Masterstudentin Lang, die zugibt, oft nur für den Geruch zu kochen, in den Kochclub Kühn in die Nähe des Wiener Naschmarkts geladen. Der ist mit seinen bunten Lampen, einer Jugendstil-Sitzgruppe und seinem stilvoll-funktionalem Ambiente bestens dafür geeignet, noch heute seinem Ruf als Ort des Austausches, vor allem aber ein Zentrum kulinarischer Genüsse gerecht zu werden. Um Letztere geht es Lang, die seit über zwölf Jahren in der Gastronomie tätig ist und ihr Wissen unter anderem im Wiener Kochsalon lehrt. „Ich möchte euch Inspiration und Freude beim Kochen mitgeben“, meint sie. Einfach, kreativ und ohne Schnick-Schnack geht es in Langs Küche zu, die Lebensmittel sollen nach dem schmecken, was sie sind. So wird das „schnellste Brot der Welt“ mit dem Saft roter Rüben in Farbe getaucht, drei Saucen werden in einer Rekordzeit von fünf Minuten zusammengemixt und ihre „Martina-Antipastipilze“ verdanken wir der Tatsache, dass sie einmal Schwammerl in der Suppe vergessen hat. Sie wusste aus dieser Panne das Beste herauszuholen. Ein Selbstvertrauen, das sie auch an ihre Teilnehmer weitergeben will. Praktische Tipps und Tricks liefert Lang zuhauf: Sie zeigt uns die richtige Art, Reis und Getreide zu waschen, warnt uns, Messer mit Geschirrspülmittel zu reinigen und beweist mit ihren Süßkartoffel-brownies mit Gerstenmalzglasur und Kokoschlagobers, dass Desserts ganz ohne Mehl und Zucker auskommen.

Nur um etwaige Rauch- und Kaffeepausen müssen wir uns selbst kümmern. Die vergisst die passionierte Köchin gern, wenn sie von einer Kleingruppe zur nächsten schwirrt, hier das Gemüse in den Ofen schiebt und dort beim Abschmecken für die richtige Schärfe sorgt. Oder wenn sie aus Kakaobutter, Kakaopulver und Granatapfelkernen in nur wenigen Minuten Schokolade herstellt – eine, die jede Heißhungerattacke auf Süßes befriedigt. Was für viele das Highlight des Kochkurses war, wird nur von einem noch übertrumpft: dem gemeinsamen Essen und Genießen „bis der Hosenknopf springt“, wie der letzte Programmpunkt auf der Website angekündigt wird. Eine Warnung, die bei Buchweizenockerl, Krautrouladen, Seitan, gedünstetem Gemüse und Brot nicht von ungefähr kommt. Wie gut, dass wir uns danach mit vollem Bauch ausruhen können – den Abwasch erledigt nämlich jemand anderer. ◀



Langsam Food Martina Lang

- ▶ Kochclub Kühn: 1040 Wien, Kühnplatz 3, Tel.: 0660 1118888, www.langsamfood.com
- ▶ Termine auf Anfrage.
- ▶ Kosten: € 88,- pro Person