

UNTERWEGS

Spitzenkoch André Jäger
von der Fischerzunft in
Schaffhausen verrät seine
Küchengeheimnisse

10

SCHULEN FÜR GOURMETS

LERNEN VON PROFIS:
AUCH BESTE KÜCHENCHEFS
VERRATEN IHRE TRICKS –
NICHT NUR IN DER SCHWEIZ

TEXT OLIVIA GORICANEC, SEMAJA FULPIUS



1 Schweiz: André's Cooking Academy

5 Spitzenköche, 1 Schule. Der renommierte Koch André Jaeger von der Fischerzunft in Schaffhausen bietet mit André's Cooking Academy in Zürich zusammen mit vier weiteren Spitzenköchen – Martin Dalsass vom Restaurant Talvo by Dalsass in St. Moritz, Horst Petermann und Rico Zandonella von Rico's Kunststuben in Küsnacht ZH und Sala Ruch von Sala of Tokyo in Zürich – kulinarischen Geniessern die Möglichkeit, das Handwerk des Kochens mit verschiedenen Profis zu erlernen. In einem vierstündigen Kurs zaubert die Kochgruppe (bis zu 14 Personen) unter Anleitung ein exklusives 3-Gang-Menü auf den Tisch. Neben der Kochschule führt Jaeger weiterhin sein Hotel und Restaurant Fischerzunft in Schaffhausen. «Gault & Millau» bewertet Jaegers Kochkunst mit asiatischen Elementen bereits seit 1995 mit 19 Punkten.

Preis: 360 Franken

André's Cooking Academy, Hürlimann-Areal, Brandschenkestrasse 132, 8002 Zürich, Telefon +41 44 945 90 44, www.andres-cooking-academy.ch

2 Schweiz: Saveursauvages

Poesie auf dem Teller. Die unverwechselbare Küche von Judith Baumann ist Liebhabern regionaler Produkte und von Gerichten mit Blumen, Wildkräutern und speziellen Gewürzen nicht unbekannt. Mit ihrem damaligen Restaurant «Pinte des Mossette» im Greizerland wurde sie 1998 als «Köchin des Jahres» ausgezeichnet. Heute bewegt sich die «Kräuterhexe», wie sie manchmal genannt wird, immer noch im Universum der Pflanzen- und Blumenwelt. Auf ihrem Bauernhof empfängt sie kleine Gruppen von Wildkräuterinteressierten und Hobbyköchen. Die Kochkurse beginnen jeweils mit einem Spaziergang in der umliegenden Natur. Je nach Jahreszeit und Ausbeute wird das bevorstehende Menü zusammengestellt. Während sich die Kurse im Frühling auf das Kochen mit Rosenblättern und Sprossen konzentrieren, verwenden die Schüler im Sommer Blumen und Beeren. In den Herbstmonaten bringt Baumann ihren Schülern das Kochen mit Wurzeln bei.

Preis: 225 Franken

Saveursauvage, Les Pelley d'Amont, 1654 Cerniat FR, Telefon +41 26 927 20 41, www.saveursauvages.ch

3 Marokko: Riad Fès

Tausendundeine Nacht. Die marokkanische Küche ist für ihre köstlichen Tagines, Couscous, Lammfleisch, für süsse Früchte und würzige Tees bekannt. Steht ein Besuch in Fes an, sollten kulinarisch Interessierte einen Kochkurs besuchen. In der drittgrössten Stadt Marokkos befindet sich das Relais & Châteaux-Hotel Riad Fès mit seiner spanisch-maurischen Architektur. In der Hauptküche des Palastes finden halbtägige Kurse für Hotelgäste und Touristen statt. Bevor die Kochgruppe (zwei bis maximal vier Teilnehmer) in die marokkanische Kochkunst eingeführt wird, besucht sie mit einem Kochlehrer und einem Reiseführer die nahe gelegenen Basars und kauft frische Lebensmittel für die Lernsession ein. Zurück in der Hotelküche stehen das Zubereiten einer Vorspeise, eines Hauptgerichts sowie eines Desserts auf dem Programm. Zudem können mit einem Sommelier in der Wine Bar marokkanische Weine degustiert werden.

Preis: ca. 90 Franken

Riad Fès, 5 Derb ben Slimane Zerbtana, Fès (Wilaya de Fès), Marokko, Telefon +212 (0)5 35 94 76 10, www.riadfes.com



4 Thailand: The Oriental Thai Cooking School

Pat Thai, Som Tam und Tom Yam Kung. Asiatische Gerichte liegen seit Jahren im Trend und gehören fast schon wie Ghackets mit Hörnli zu unserer täglichen Verpflegung. Reist man ins Königreich Thailand, darf für kulinarische Geniesser ein Kochkurs nicht fehlen. Das Mandarin Oriental Hotel in Bangkok ist für seine hervorragende Küche bekannt und vermittelt seit über 15 Jahren in der eigenen Oriental Thai Cooking School die Kniffe der thailändischen Küche. In englischsprachigen Kursen erhalten die Teilnehmer Einblicke in die Geheimnisse der heimischen Küche und legen bei der Fleisch- und Gemüsezubereitung, dem Frittieren, Dünsten und Rühren selbst Hand an. Von Montag bis Samstag finden eintägige Kurse statt. Wer sich intensiver mit der asiatischen Küche auseinandersetzen möchte, bucht einen vier- oder sechstägigen Kurs samt Hotelübernachtungen.

Preis: zwischen ca. 120 und 180 Franken

The Oriental Thai Cooking School, Mandarin Oriental, 48 Oriental Avenue, 10500 Bangkok, Thailand, Telefon +66 (2) 659 9000, www.mandarinoriental.com/bangkok

5 Schweiz: Katrépices, the cosy cooking factory

Urbane Kochschule. Wer das Mensa- oder das Take-away-Essen von nebenan satt hat, geht über Mittag in die Kochschule Katrépices und zaubert sich innerhalb von 30 Minuten ein leckeres Mittagessen auf den Tisch. Unter der Leitung der Chefköche Joffrey Vuillermet und Stéphanie Banz lernen Hobbyköche und Hungerige (maximal zwölf Personen) in kürzester Zeit einfache Rezepte vorzubereiten: Filet mignon mit Koriander und Polenta à la provençale oder Lachs mit Grapefruitsaft und Basmatireis. An den Abenden finden regelmässig zweistündige Kurse statt. Dabei lernen die Kochschüler, eine Vorspeise, einen Hauptgang und ein Dessert selbstständig zu kochen und schön herzurichten. Im dazugehörigen Laden können Kochinteressierte von Montag bis Freitag verschiedene Küchenutensilien und exklusive Produkte einkaufen und sich für eine weitere Kochsession inspirieren lassen.

Preis: zwischen 35 Franken und 110 Franken

Katrépices, the cosy cooking factory, place de la Synagogue, 1204 Genf, Telefon +41 22 311 44 11, www.katretrices.com

6 Italien: Tuscookany

O sole mio! Unter der toskanischen Sonne biologisches Gemüse und frisches Fleisch zubereiten, sich italienischen Wein einschenken und dabei die Aussicht auf die Natur geniessen. Seit über zwölf Jahren führt das Team von Tuscookany Kochbegeisterte aus aller Welt in die italienische und mediterrane Küche ein. Die Gruppen bestehen aus maximal 14 Personen. Während sich der dreitägige Kochkurs ausschliesslich mit der italienischen Küche beschäftigt, thematisiert die einwöchige Schulung die mediterrane Küche mit Schwergewicht auf die italienische, spanische, französische und marokkanische Kochkunst: Focaccia, Ratatouille, Gazpacho, Tagine und Couscous stehen auf dem Lehrplan, dazu Besuche auf einer Käse- und Olivenölfarm, eine Weinprobe auf einem Weingut sowie eine Einführung in die Kunst des Brotbackens und der Patisserie.

Preis: dreitägiger Kurs ca. 2000 Franken, einwöchiger Kurs ca. 3000 Franken

Tuscookany, Casa Ombuto, Lamiano 21, I-52014 Poppi, oder Torre del Tartufo, Loc. Il Podere 56, I-52010 Chivaveretto, Telefon +44 7039 400 235, www.tuscookany.com

7 Schweiz: «Gault & Millau»- Kochkurs

Südländische Brise in Luzern. Seit Februar 2007 ist der renommierte Koch Johan Breedijk Küchenchef im Restaurant Scala des Luzerner Art-Deco-Hotels Montana. Der 40-jährige Holländer kam nach seiner Ausbildung in die Schweiz, wo er als Chef de cuisine unter anderem im Hotel Giardino in Ascona (16 «Gault & Millau»-Punkte) und im Ristorante Da Enzo in Ponte Brolla (15 «Gault & Millau»-Punkte) tätig war. Der mehrjährige Aufenthalt im Tessin hatte einen prägenden Einfluss auf Breedijk. Im Luzerner Scala ist er für seine Küche mit südländischem Touch bekannt und wird dafür geliebt. Im «Gault & Millau»-Kochkurs können bis zu 14 Hobbyköche Breedijk über die Schulter schauen und ihn bei der Zubereitung des 5-Gang-Menüs tatkräftig unterstützen. Nach jedem Gang begibt sich die Gruppe von der Küche ins Restaurant, um die Speisen bei Wein zu geniessen.
Preis: 250 Franken
Art Deco Hotel Montana, Adligenswilerstrasse 22, 6002 Luzern, Telefon +41 41 419 00 00, www.hotel-montana.ch

8 Deutschland: Hans-Haas- Kochschule

Ausgezeichneter Koch. Für den renommierten Chefkoch Hans Haas ist Essen eine Form der Kommunikation. Er findet, die Zubereitung der Speisen sollte mindestens so viel Freude bereiten, wie das Essen selbst. Mit dieser Haltung vermittelt der 55-jährige Tiroler jeden Donnerstag und Freitag in seiner Münchner Schule Kochtipps. Im ganztägigen Kurs bereiten die Hobbyköche (maximal zwölf Teilnehmer) ein 5-gängiges Menü vor. Wer sich intensiver mit dem Kochen auseinandersetzen möchte, bucht ein Gourmetwochenende mit Übernachtung in exklusiven Hotels. An den restlichen Tagen der Woche verwöhnt Haas seine Gäste im legendären Restaurant Tantris, das seit vielen Jahren mit zwei «Michelin»-Sternen und 18 «Gault & Millau»-Punkten ausgezeichnet ist.
Preis: Kochkurs ca. 460 Franken; Gourmetwochenende zwischen ca. 950 und 2100 Franken je nach Hotel;
Hans Haas Kochschule, Amalienstrasse 89 / Passage, D-80799 München, Telefon +49 (0)89 28 67 44 70, www.hans-haas.de

9 Schweiz: La Cucina Naturale

Eine Deutschschweizerin kocht im Tessin. Meret Bissegger arbeitete als Köchin in der Buvette von Dimitris Theater in Verscio, führte ihr eigenes Restaurant Ponte dei Cavalli (14 «Gault & Millau»-Punkte) in Cavigliano und betrieb sechs Jahre das Bistro des Teatro Paravento während des Filmfestivals Locarno. Seit 2006 lebt und arbeitet sie in Malvaglia im Blenio-tal und gewährt ihren Kursteilnehmern Einblick in ihre Wildpflanzenküche. Während der zwei- und dreitägigen Kurse lernt man mit Gewürzen, aromatischen Kräutern und mit vollwertigen Bioprodukten zu kochen. Am ersten Abend gibt es ein Abendessen und am darauffolgenden Tag ein spätes Mittagessen. Speziell im Herbst und Winter gibt es thematische Kochkurse zu Kürbis, Kastanien, Wintergemüse, aber auch über die arabische oder thailändische Küche. Im Frühling sind essbare Wildpflanzen das Hauptthema.
Preis: 300 Franken
Meret Bissegger, La Cucina Naturale, Casa Merogusto, 6713 Malvaglia, Telefon +41 91 870 13 00, www.meretbissegger.ch

Essen ist eine Form der Kommunikation.
Die Zubereitung der Speisen
sollte ebenso **viel Freude** bereiten.

10 Vietnam: Morning Glory Cooking School

Street-Food-Leckereien am südchinesischen Meer. Küchenchefin Trinh Diem Vy hat nicht nur die erste Kochschule in Hô An gegründet, sondern besitzt auch drei Restaurants und ein Hotel in der vietnamesischen Hafenstadt, die 1999 zum Unesco-Kulturerbe erklärt wurde. Sie ist in der dritten Generation Köchin und unterrichtet seit über 14 Jahren die Kunst der vietnamesischen Küche. In der Morning Glory Cooking School lernen sowohl Anfänger als auch Profis – sechs verschiedene Stufen stehen zur Auswahl – in halbtägigen Kursen die Zubereitung traditioneller Gerichte und des typischen Streetfood. Die Kurse beginnen meist mit einem Marktbesuch oder einer Fahrradtour durch die Kräutergärten. Zurück in der Schule bringt Frau Vy ihren Schülern die Koch- und Schneidtechniken bei, um Mangosalat, Kohlsuppe mit Garnelen oder gegrilltes Poulet mit Limettenblättern zu kochen.
Preis: zwischen ca. 25 und 50 Franken
Morning Glory Restaurant, 106 Nguyen Thai Hoc Street, Hô An, Quang Nam, Vietnam, Telefon +84 (0510) 2241 556, www.restaurant-hoian.com

Kochen wie die Spitzenköche: Vier Bücher von Profis, die Kurse anbieten

Eine Ode an die Schokolade ist André Jaegers Kochbuch **«Chocolate affairs by André Jaeger – zartbittere Liebschaften, leidenschaftlich und süss»** (Benteli-Verlag, 176 Seiten, 92 Franken). Ob Baumkuchentörtchen mit Bratapfel-Schokoladencreme oder asiatischer Schokoladenpudding mit roter Grütze; 90 kulinarische Rezepte für Gourmets.



In **«Meine wilde Pflanzenküche – Bestimmen, Sammeln und Kochen von Wildpflanzen»** (AT-Verlag, 320 Seiten, 49.90 Franken) beschreibt Meret Bissegger mehr als 60 Pflanzen und erklärt, wo sie wachsen, welches die Erkennungsmerkmale und die Verwechslungsgefahren sind. Sie gibt Tipps, wie die Pflanzen richtig gepflückt und



in der Küche verwendet werden. Zusätzlich sind 130 einfach zu kochende Rezepte aufgeführt.

Der 2-Sterne-Koch Hans Haas stellt in seinem zweiten Kochbuch **«Lustvoll geniessen»** (Edition Fischer-Piepenbrock, 231 Seiten, ca. 80 Franken) über 100 leichte Rezepte für jeden Anlass vor. Das Buch wurde vom Deutschen Institut für Koch- und Lebenskunst als «Kochbuch des Monats» ausgezeichnet.



Die vietnamesische Köchin Trinh Diem Vy stellt in **«Taste Vietnam – The Morning Glory Cookbook»** (Phuong Dong Publishing House, 240 Seiten, ca. 45 Franken) über 70 verschiedene Rezepte vor. Das Buch mit 200 Fotos erzählt auch Episoden aus dem Leben der Köchin.

