

## Mehr als ein Blick in fremde Töpfe

Kochen ist chic. Viele Interessierte sind aber angesichts der Zutaten-Vielfalt überfordert. Profis bieten da Abhilfe.



**Hohes Niveau haben die Kurse im "DasKochatelier" mit Thomas Hüttl**

kommentieren  BOOKMARK

Die Globalisierung hat auch ihre angenehmen Seiten. Für mehr oder minder exotische Lebensmittel wie frischen Koriander oder auch nur Kokosnussmilch musste man sich früher in Wien die Hacken ablaufen. Inzwischen gibt es sie fast schon in jedem Supermarkt. Nur was macht man damit?

Rezepte aus Büchern und Internet nachkochen ist passé. Damit das Kochen zum Event mit Erinnerungswert wird, braucht man professionelle Hilfe. Die kommt beispielsweise von Thomas Hüttl. Der 39-jährige gelernte Koch, seit 1986 in der Branche, arbeitete schon mit Eckart Witzigmann, Alfons Schubeck und Christian Petz. Seit 2003 gibt Hüttl als Privat- und Eventkoch Kochkurse. Seit 2006 in seinem eigenen Studio, "DasKochatelier" ums Eck vom Naschmarkt, wo auch gleich gemeinsam mit den Kursteilnehmer eingekauft wird.



Garnelen auf roter Beete

Die Wochenend-Intensiv-Kurse (Sa/So von 10 bis 17 h; 190 €) für maximal 10 Teilnehmer sind "ein kreatives Miteinkochen zu Grundthemen. Wir kochen 8 bis 9 saisonal-bezogene Gerichte, bei denen auf unterschiedliche Zubereitung geachtet wird." Die Themen sind vielfältig: Schnell & Gut, Grundkurs 1, Grundkurs 2, Lemongrass & Co., Fische, Schalen & Krustentiere sowie Fleisch&Geflügel. "Mein großer Wunsch ist, dass die Menschen selbst kochen und sich der Produkte und der Saison bewusst werden."

Hüttls Kurse werden auch über die Volkshochschulen (VHS) angeboten. Die VHS ist ein heißer Tipp in Sachen Kulinarisches. 152 Kurse zum Thema Kochen finden sich auf der Homepage. Die meisten Abendkurse kosten zwischen 25 und 60 € (ohne Materialbeitrag) und dauern drei bis fünf Stunden. Hier Auch Liebhaber fremder Küchen kommen auf ihre Kosten: Von Dim-Sum über libanesisches Schawarma

regiert die Vielfalt: Alles Kürbis, Alles Pasta, Obst und Gemüse selber einkochen, Vegetarische Küche, Kochen nach den 5 Elementen bis hin zum Grundkurs für Ahnungslose und Ungeübte.

(Rindfleisch in Streifen mit Tomaten und Gewürzen in arabisches Brot gewickelt) bis zu Sushi für Kinder.

## Exotic



Lammkrone

International gibt sich auch der Exotic Supermarkt Prosi, dessen Mitarbeiter in einer professionellen Küche für die Kundschaft (maximal 12 Teilnehmer) Kochkurse jeweils Samstags in Englisch und Deutsch (11-14 h; 25 €) abhalten. Hier ist man noch eine Spur exotischer. Gekocht wird z.B. Landesküche aus Kuba, Ghana, Äthiopien, Brasilien, Jamaika, Guatemala, Singapur, Nepal, Mauritius, Burma und Peru.

### Nähere Infos unter:

[www.kochkurs-wien.at](http://www.kochkurs-wien.at)

[www.vhs.at](http://www.vhs.at)

[www.prosi.at](http://www.prosi.at)

Artikel vom 25.08.2010 17:04 | KURIER | Josef Rietveld

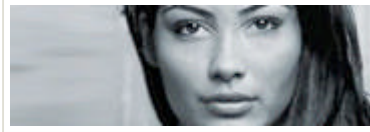
Mehr zum Thema Genuss

### Der Holzmarkt boomt!



Eine Investition in die Zukunft:  
12% Erträge p.a. bei  
Mindestanlage ab 3.500 €!

### Liebe ist kein Zufall



Starten Sie jetzt Ihre  
Partnersuche – mit ElitePartner.  
200 Partnervorschläge gratis!

### Klar sehen ohne Brille!



Augenlasern in Wien für 1.075 €  
pro Auge. Moderne  
Lasertechnologie, erfahrene  
Fachärzte.