Viele Angebote sind weit im Voraus ausgebucht

Reportage der Woche

60 – 110

In dieser Preisspanne bewegen sich die meisten Kochkurse, die in Köln angeboten werden.

6

Mit 6 Teilnehmern ist der Kurs beim „Vierten König" einer der kleinsten in Köln. Es gibt aber auch im Netz Angebote mit mehr Teilnehmern.

Stolze Leistung: In der kleinen Küche des „Vierten Königs" haben die Teilnehmer um Koch Jaspreet Dhaliwal-Wilmes die Vorspeise angerichtet.

Der Kölner Kochkurs-Boom

Köln – Tiefkühlpizza, Burger, Gyros oder Döner nach Feierabend – irgendwann wird es langweilig und ungesund. Zudem gilt es heute als schick, seine Freunde am heimischen Esstisch kulinarisch verwöhnen zu können. Ob niedrig gegarte Lammkeule, Carpaccio oder Minestrone: Wer kochen kann, kommt an. Und das wollen immer mehr: Der Kölner Kochkurs-Boom! EXPRESS zeigt, wer wo und wie garantiert auf den Geschmack kommt.

VON JAN WÖRDENWEBER
jan.woerdenweber@express.de

Die Salatblätter bündeln, zu einem Sträußchen formen, dann durch das Dressing ziehen – so bleiben sie auf dem Teller schön stehen." Jaspreet Dhaliwal-Wilmes weiß, worauf es beim Anrichten ankommt, macht es vor – und seine Schüler nach. Mehr als sechs sind es an den Sonntagen nie, wenn der Inhaber des Restaurants „Vierter König" am Gottesweg in Klettenberg zum Kochkurs lädt. Mehr würden auch gar nicht in die kleine Küche passen.

Gemeinsam wird das aktuelle Monats-Menü des aus Indien stammenden Senkrechtstarters in der Kölner Gastro-Szene nachgekocht. Französische Küche mit Einflüssen aus seiner Heimat brachten Dhaliwal-Wilmes gleich auf Anhieb 14 Punkte im Restaurantführer „Gault&Millau".

Abgehoben ist der Kochkurs jedoch kein bisschen – im Gegenteil: Bei einem Glas Wein oder Wasser lernen die Teilnehmer vor allem eines: Nichts wegschmeißen! Die Birnenschalen werden in den Fond für das Reh gegeben, selbst das Papier der Butter, an dem noch letzte Reste kleben, wird auf kochendes Gemüse gegeben. „Das gibt alles Geschmack", sagt der Lehrer – der als Flüchtling nach Köln kam und vom Spül-Gehilfen zum gefeierten Spitzenkoch aufstieg. Selbst die Kerne aus den Pflaumen für das Dessert weiß er zu verwenden: „Daraus kann man Amaretto herstellen."

Es sind vor allem die einfachen, praxisnahen Tipps, welche die Kunden schätzen, sagt auch Mayoori Buchhalter, die an der Venloer Straße 59 den „BioGourmetClub" betreibt. Die Expertin für Rohkost, Vollwert, Ayurveda oder die Fünf-Elemente-Küche der Traditionellen Chinesischen Medizin hat mehrere Gründe für den Kochkurs-Boom ausgemacht: „Bei jungen Leuten spielt die Tier-Ethik eine Rolle, sie wollen vegetarisch und vegan kochen, bei älteren Kursteilnehmern spielt das Thema Gesundheit oft eine Rolle." Ihr Kursangebot ist so vielfältig wie ein Kräutergarten: „Wenn uns das Gemüse auf der Nase rumtanzt" heißt etwa ein Angebot, auch „Schnellgerichte für Berufstätige" bis hin zur veganen afrikanischen Küche.

Ein Blick ins Netz zeigt, dass es eigentlich nichts gibt, was nicht angeboten wird: Einsame Herzen können beim Single-Kochkurs plötzlich Feuer und Flamme schlagen – und beim „Punk-Kochkurs" werden abgefahrene Fisch- und Fleischkombinationen gezeigt.

Zurück im „Vierten König": Die Teilnehmer, die sich vorher nicht kannten, sind längst zu einer fröhlichen Küchengemeinschaft gewachsen. Nach rund drei Stunden Arbeit gibt es den Lohn: das gemeinsame Essen. Gemüse-Terrine mit marinierten Scampi und Basilikumpesto, Zweierlei vom Damwild mit Rotwein-Birne und grünen Bohnen, sowie zum Dessert Mousse au Chocolat mit Brombeersoße, Ingwer-Eis und Ingwer-Zwetschgen.

Noch Fragen?

Mayoori Buchhalter betreibt den „BioGourmet-Club" mit zahlreichen Angeboten.

Auch zu den Ingwer-Zwetschgen gibt Jaspreet Dhaliwal-Wilmes den Teilnehmern viele Tipps.

Krönender Abschluss: Das gemeinsame Essen im Restaurant.

Fotos: Rakoczy, Buchhalter

++ MIT FC TOTAL IN DIE RÜCKRUNDE STARTEN ++