

Koch lässt sich in die Töpfe gucken

ERNÄHRUNG Hohen Besuch hatte gestern das Gewürzunternehmen Raps: TV- und Sternekoch Otto Koch bot ihm Rahmen seiner „Ecole Culinaire“ eine Weiterbildung an.

VON INESEREN MITARBEITERIN SONJA ADAM

Kulmbach – Kochen ist mehr als nur die fach- und sachgerechte Zubereitung der Speisen. Dies versuchte Sternekoch Otto Koch im Rahmen der „Ecole Culinaire“ 16 Kochprofs – allesamt Küchenchefs und Sous-Chefs – klar zu machen. Die Profs kamen von den Robinson-Clubs Österreich und von den Maletivo- und kleineren Restaurants waren mit von der Partie. Im Rahmen der „Ecole culinaire“ bilden sich die Köche weiter.

Im Mittelpunkt stand in diesem Jahr der Umgang mit dem Pacojet. Durch das Pacosieren können Köche tiefgefrorene Lebensmittel ohne Auftauen zu leichten Mousses, Eiscremes, Sorbets oder auch zu Suppen, Saucen und Füllungen pürieren.

Auf reges Interesse stieß auch das Vakuum-Garen, auch Sous-vide bezeichnet. Dabei handelt es sich um eine Niedrigtemperatur-Garmethode, bei der Fleisch, Fisch oder Gemüse bei Temperaturen von unter 100 Grad im Beutel gegart werden. Die Speisen bleiben dadurch besonders aromatisch und geschmacksintensiv.

Beim dem Kulmbacher Gewürzunternehmen gewährte Holger Popp, Leiter des Einkaufs, zudem einen Einblick in den Aufbau, den Einkauf sowie

die Verarbeitung von Gewürzen. Und Jochen Birker vom Bereich Foodservice stellte gemeinsam mit Bernhard Habicht neue Ideen und Produkte vor. „Voll im Trend liegen Curryprodukte in unterschiedlichen Farben und Geschmacksrichtungen“, erklärte Birker und zeigte die verschiedenen Currysorten beim Frontcooking. Doch auch die Verwendung von Marinaden wie „Chimichurri Marinade“ oder die „Chipotle Marinade“ und die Anwendung von Produkten wie den süßlich-scharfen Tasmanschen Pfeffer, dem besonders seltenen roten Pfeffer

von der Malabarküste Indiens „Pondichery Pfeffer“ kam bei den Küchenprofs bestens an. Der TV- und Sternkoch naschte manches Mal. Die „Ecole Culinaire“ ist eine Weiterbildungsveranstaltung, die schon zum 13. Mal durchgeführt wird. Sie gliedert sich in zwei zehntägige Module – eines im Frühling, eines im Herbst – und macht bei verschiedenen Fachreferenten und Kooperationspartnern Station. Die Fortbildungsveranstaltung befasst sich nicht nur mit handwerklichem Können, sondern auch mit gastronomischen Allgemeinwissen und dient auch der Führungs- und Persönlichkeitsentwicklung.



Weitere Bilder finden Sie online unter www.infranken.de



Experten unter sich: Jochen Birker und Bernhard Habicht von Raps probieren mit TV- und Sternekoch Otto Koch (rechts) neue Marinaden des Kulmbacher Herstellers aus.

Foto: Sonja Adam

Otto Koch: Er kochte schon mit der ehemaligen First Lady Christiane Herzog

Ausland Nach seiner Ausbildung in München tourte Otto Koch zwischen 1968 und 1973 durch diverse Spitzenhäuser in der Schweiz und Frankreich. Er war in den Drei-Sterne-Restaurants „L'Oasis“ bei Cannes und „Tallweirt“ in Paris tätig. 1974 eröffnete er in München nahe dem damaligen Messegelände sein eigenes Restaurant „Le Gourmet“.

Michelin-Stern 1976 wurde Koch mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. 1990 zog er mit seinem „Le Gourmet“ in die Münchner Innenstadt um. Von 2001 bis 2009 leitete Koch das „KochArt“ im Robinson-Club Alpenrose in Zurs am Arber, das ebenfalls mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Seit Oktober 2009 ist Koch der Patron des Restau-

rants 181 im Olympiapark in München. Für das „First“-Restaurant im Olympiapark wurde er vor drei Jahren ebenfalls mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet.

TV-Präsenz Bekannt ist Otto Koch aber auch durch das ARD-Bufferl und als regelmäßiger Mitwirkender in „Zu Gast bei Christiane Herzog“