

GENUSS.kochen

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



Im Kochbuchparadies

Das Babettes von Nathalie Pernitsch – mittlerweile gibt es zwei Filialen: das Stammhaus in der Schleifmühlgasse und nun auch am Hof – ist bestimmt vielen Genussfans und Kochbuchjunkies ein Begriff, handelt es sich hier doch um eine der tiefsten Adressen in Sachen Kochbücher. Seit geraumer Zeit bietet das Babettes feine Mittagsmenüs, Gewürze, Salze und ähnliche assoziative Köstlichkeiten. Die seit Beginn an stattfindenden Kochkurse vervollständigen das gelungene Gesamtkonzept. Wer das Geschäft das erste Mal betritt, kommt aus dem Staunen nicht mehr heraus. Über 2.500 Kochbücher stehen zum Schmökern bereit. Daher unser Tipp: Wenn Sie einen Kochkurs gebucht haben, kommen Sie vorher ein oder zwei Mal hierher, um sich in den bunten Küchen der Länder genussvoll zu verlieren, so dass Sie den Tag des Kochkurses auch wirklich in der kleinen Schauküche und nicht vor den verlockenden Bücherregalen verbringen. Aufgrund der von Beginn an vorherrschenden und immer noch regen Nachfrage finden Jahr für Jahr an die 60 Kochkurse statt. „Wir achten auf die Nachfrage der Kochkursgäste und auf Abwechslung, damit für alle Vorlieben etwas Interessantes im Programm ist. Wichtig bei jedem Kurs ist, dass nicht nur interessante Rezepte gezeigt werden, sondern viele praktische Tipps für den Küchenalltag dabei sind, von denen jeder profitieren kann“, so Nathalie Pernitsch. Als leidenschaftliche Italien-Liebhaberin entschied ich mich für „Una cucina fiorentina“. Der

liebervoll gedeckte Esstisch stimmt einen erwartungsvoll und die Vorfreude auf ein ausgiebiges Mahl steigt. Das Glas Prosecco zur Begrüßung bringt die Gäste untereinander ins Gespräch, bis die charmante Italienerin Giulia Barbini alle Aufmerksamkeit auf sich zieht und das Menü vorstellt. Auf dem Speiseplan stehen Köstlichkeiten aus der Toskana: Ein Pan di romerino con affettati e formaggi, ein äußerst schmackhaftes Brot, das mit köstlicher Antipasti vom naheliegenden Naschmarkt die Vorspeise bildet. Der zweite Gang besteht aus einer klaren Suppe mit Gnocchi di pollo dell'Artusi, gefolgt von Tagliatelle ai funghi – beides natürlich zu 100 Prozent selbstgemacht. Der Hauptgang nennt sich Coniglio alla cacciatora con patate al forno – ein zart geschmortes Kaninchen mit Rosmarinerdäpfel. Das Dessert Castagnaccio, ein Blechkuchen aus Maronimehl, überzeugte uns als einziges nicht ganz so. Die Atmosphäre ist von Anfang an entspannt und gesellig. Die Arbeitsteilung erfolgt ohne Komplikationen, wer schnipseln, kneten oder walken will, macht dies, wer zusehen will, macht das. Völlig ungezwungen. Die einfache toskanische Küche zeigt, dass sie mühelos zuzubereiten ist und trotzdem – oder gerade deshalb – köstlich schmeckt. Eine der schönsten Zutaten dieser Küche ist die italienische Lebensfreude und Gastlichkeit, die besonders in diesem Kochkurs vermittelt wird. Man bemerkt die Freude, die es ihr macht, die Kochtraditionen ihres Landes mit anderen zu teilen und gemeinsam zu genießen. ◀



Fotos Babettes

Babettes Spice and Books for Cooks

► Adresse

1040 Wien, Schleifmühlgasse 17/ Mühlgasse 9
Tel.: 01 5855165, www.babettes.at

► Termine

26. 3. 2014: Cuisine du marché
10. 4. 2014: Mediterrane Reise
16. 4. 2014: Ein Osterfest
17. 4. 2014: Ein fürstliches Festmahl all'italiana
23. 4. 2014: Asian Favourites
30. 4. 2014: Sinnliche Gewürzküche
ab € 120,- pro Person