

gegessen  
quer



Kochkurse

## HINTER DEM HERD

**DIE ZEITEN SIND VORBEI**, als Kochkurse nur etwas für brave Hausfrauen waren. Profis lernen hier neue Kniffe und Anfänger die ersten Kochbasics – Spaß inklusive.

– TEXT: JULIA URBANEK –

**Das Kochwerk.** Die Welt ist rosarot im Kochwerk im 3. Wiener Gemeindebezirk. Im modern eingerichteten Kochstudio im Souterrain am Estepplatz hat die Besitzerin Anna Walcher ihre Lieblingsfarbe zum Motto gemacht – mit rosa Geschirrtüchern und Rezeptmappen werden die „Kochlehrlinge“ ausgestattet um später an der rosa Küchenmaschine oder mit einem ebensolchen Kochlöffel zu werken. Der Rest der Küche – drei Blöcke mit Induktionsherden – blitzt und glänzt allerdings vor Chrom und ist schwer professionell ausgestattet. Die meisten Kurse finden unter der Woche am Abend statt (18.30 bis 22 Uhr), am Wochenende gibt es Spezialseminare wie das „Teeniekochen“. Die „Großen“ können im Mai unter dem Motto „Fernweh“ exotische Gerichte kochen, ein Muttertagsmenü zaubern, den Umgang mit Süßwasserfischen lernen. Auch ein Kurs mit kalorienarmen Gerichten steht auf dem Programm sowie die „feine Spargelküche“ und „kurzge-

bratene Highlights“. Das Gekochte wird am Ende des Abends voll Stolz am schön dekorierten Tisch verspeist. Hier ist der Spaßfaktor hoch – auch wegen der Herzlichkeit der Besitzer – allerdings schaut man leider über weite Strecken einfach beim Kochen zu. Seinen Preis (ca. 100 Euro) ist ein Kochwerk-Kurs jedenfalls absolut wert.

**Adresse/Kontakt:** 3., Estepplatz 5, 0676/324 26 57, [www.daskochwerk.at](http://www.daskochwerk.at)

**Babette's.** Auf wenigen Quadratmetern ist im Babette's im Freihausviertel geballtes Koch-Knowhow versammelt. Immerhin ist der kleine Laden auch Wiens erstes Kochbuchgeschäft – 2500 Wälzer und Büchlein für alle Geschmäcker, aus den verschiedensten Ländern der Welt tummeln sich hier in den Regalen. Am Abend wird der Laden alle paar Wochen zur Kochschule: Das gemeinsam gekochte fünfgängige Menü wird am großen Tisch verspeist, die Kochgruppe sitzt dabei allerdings ein wenig in der Aus-

lage des komplett verglasten Lokals. Aber das soll nicht davon abhalten, unbedingt einen der Babette's-Kochkurse auszuprobieren: Am 14. Mai steht die „Frische Frühlingsküche“ auf dem Programm, Curries gibt es am 2. Juni, eine „mediterrane Reise“ am 17. Juni. Alle Termine gibt es unter [www.babettes.at](http://www.babettes.at). Die Kurse beginnen jeweils um 18 Uhr, die Preise liegen zwischen 110 und 130 Euro pro Teilnehmer, in denen Speisen, Getränke und ein Rezeptheft inkludiert sind.

**Adresse/Kontakt:** 4., Schleifmühlgasse 17, 01/585 51 65, [www.babettes.at](http://www.babettes.at)

**Horvath.** Ein Kochkurs im Restaurant Horvath beginnt dort, wo auch das Kochen zuhause beginnt: beim Einkaufen. Um 15 Uhr wird das Menü besprochen und dann schon mit Koch Christian Koller zum nahen Naschmarkt spaziert. Dort wird Gemüse beäugt, Fleisch unter die Lupe genommen, und die Kochschüler lernen ihre ersten Lektionen in Warenkunde. Zurück im Restau-







rant wird daraus unter Anleitung ein viergängiges Menü fabriziert. Am 23. Mai steht etwa ein Spargel-Kurs auf dem Programm, am 13. Juni wird ein Grillbuffet gezaubert, am 11. Juli wird ein Menü aus italienischen Fischen bereitet. Ein Kochkurs im Restaurant Horvath kostet 100 Euro pro Person, Gäste sind ab 19 Uhr willkommen und zu einem Aperitif eingeladen. Sie können für 30 Euro das viergängige Menü der Koch-Lehrlinge verspeisen.

---

**Adresse/Kontakt:** 5., **Hamburgerstraße 2**, 01/585 73 00, [www.horvath.at](http://www.horvath.at)

---

**Suppito.** Im Kochkurs der Suppenmanufaktur Suppito in Mariahilf wird ein saisonales Menü nach der 5-Elemente-Lehre zubereitet. Die

Kurse sind recht begehrt, der nächste freie Termin ist erst der Sommerkurs am 19. Juni. Ein Kochkurs im Suppito kostet 130 Euro pro Person und bietet neben dem Menü samt Getränken eine Einführung in die 5-Elemente-Lehre und ein Rezeptheft. Begonnen wird jeweils um 18.30 Uhr, ein Kurs dauert fünf Stunden.

---

**Adresse/Kontakt:** 6., **Girardigasse 9 (Ecke Lehargasse)**, 0664/213 91 09, [www.suppito.at](http://www.suppito.at)

---

**artcooking.** „Kochschule der besonderen Art“ nennt sich das artcooking von Koch Erich Bauer. In einem Jugendstilhaus in Penzing werden Kurse und „Kochevents“ abgehalten. Zur Philosophie von Erich Bauer gehört es, nur nach von

ihm kreierten Rezepten zu kochen, das Kochen mit Witz zu verbinden und die unterschiedlichsten Menschen am Herd zu versammeln. Artcooking veranstaltet fast 10 Kurse pro Monat, im Mai stehen etwa „Frühlingsgefühle! Verführerisch kochen“, „Wild auf Wild“ oder „Spargelimpressionen“ auf dem Programm. Der Kurs beginnt meist um 17.30 Uhr und kostet 130 Euro pro Teilnehmer. Am 8. Juli findet übrigens der erste Kinderkochkurs bei artcooking statt.

---

**Adresse/Kontakt:** 14., **Zehetnergasse 13**, 01/914 39 18, [www.artcooking.at](http://www.artcooking.at)

---

**Esstadt.** Relativ günstig läuft ein Kochkurs in der Esstadt in den Stadtbahnbögen am Wiener Gürtel ab. Wer sich mit Freunden oder Kollegen zu einer Gruppe von sechs Teilnehmern zusammenschließt, kann einen Kochkurs mit Esstadt-Chefin Gordana Miac vereinbaren und bereitet ein viergängiges Menü zu, das anschließend gemeinsam verspeist wird. Gewählt wird laut Homepage zwischen drei Varianten: „Iberia“ mit Avocado-Salat, Gazpacho und Paella (72 Euro), „Frei nach Jamie“ mit Mandelcremesuppe, roten Crespelle und Ravioli an Parmesanschaum (69 Euro) und „Esstadt Classics“ mit gegrillten Scampi, Cappuccino vom Steinpilz und geschmortem Kalbsbraten (79 Euro). Im Preis sind auch Getränke und eine Rezeptmappe enthalten.

---

**Adresse/Kontakt:** 9., **Währinger Gürtel**, 01/317 25 21, [www.esstadt.at](http://www.esstadt.at)

---



Kochkurs im Babette's, im Restaurant Horvath (o. r.) und im Kochwerk (o. M.).