



AUS DER REGION

# Kochschule „Roland Essl Alpenkulinarik“

Die neue Kochschule in Fuschl am See ist eröffnet

Tauchen Sie ein in die kulinarische Welt unserer Vorfahren mit ihren raffinierten Gerichten aus den verschiedenen alpinen Regionen Europas. Die neue Kochschule „Roland Essl Alpenkulinarik“ spezialisiert sich auf das Thema alpine-, bäuerliche Kulinarik des Alpenraums. Schon das kleine Österreich bietet von Vorarlberg bis in die östliche Steiermark eine Fülle von verschiedensten Spezialitäten der bäuerlichen Küche. Zusammen mit den anderen alpinen Regionen von Bayern, der Schweiz, Italien und Frankreich bildet dies einen unermesslichen Reichtum an kulinarischen Köstlichkeiten mit Gerichten aus der bäuerlichen Alltags- und Festtagsküche, den kulinarischen Dankesgerichten für Abschlüsse von schweren Arbeiten oder Arbeitszyklen, sowie Bräuche rund ums Essen. Unterschiede gibt es auch von Region zu Region und das Spektrum hierfür anzubietender Kurse ist enorm, spannt sich doch der Alpenbogen von Frankreich über Italien, der Schweiz über Österreich, Bayern bis nach Slowenien.

Alle diese Themen werden in den verschiedenen Kochkursen mit heimischen

Produkten und saisonalen Schwerpunkten angeboten.

Neben diesen Kochkursen bieten wir Spezialkurse für Strudel, Krapfen, Nudeln, Nocken und Knödel, den richtigen Umgang mit Fleisch und Fleischveredelung für Hobby Metzger mit Wurstkreationen. Auch Motivationskurse für Gruppen werden angeboten mit den Themen:

„Hahn in Korb“: ein Kurs für Damenrunden. Da ich der einzige Mann in dieser Kochrunde bin, ist der Titel dieser Kursvariante namensgebend. Im Vordergrund stehen gesunde Gerichte aus Kräutern, Gemüse, Pilzen, Beeren, Obst und Früchten welche im Alpenraum gedeihen.

„Kavalier-Kochen“: In diesem Kurs bereiten Männer unter meiner Anleitung und Hilfestellung ein Menü für ihre Frauen vor, welche am Abend dazukommen und von ihren Männern dann regelrecht eingekocht werden.

„Die besten Partys finden in der Küche statt“: ein Kochen im Freundeskreis zu di-

versen Anlässen wie Geburtstagen, „Teamkochen“ mit Kollegen oder Coachings.

„Single kochen“: Könnte man auch als spannendes Speed Dating bezeichnen. 6 Frauen, 6 Männer, allesamt Singles kochen 6 Gänge. Dabei wechseln sich bei jedem Gang die Kochpartner/in einmal durch und lernen sich beim gemeinsamen Zubereiten der Speisen kennen.

„Kinder Kochen“: Die Kleinsten können die größten Köche werden. In diesem Kochkurs werden Kinder im Alter ab 8 Jahren die Basics des Kochens beigebracht. Der Kurs baut auf drei Modulen auf, welche einzeln oder im Paket buchbar sind.

„Kochen auf offenen Feuerstellen“: Nostalgie wie die alten Bäuerinnen vor hundert Jahren kochten. Heute ist es ein Erlebnis auf alten Kochstellen mit Dreifuß und Hängekessel kochen zu dürfen. In der Tat verändert auch nach meinem Empfinden die direkte Verbindung des Gerichts mit Feuer und Eisen das Aroma der Speisen und es ist mehr möglich zu kochen als man denkt.

Durch die Freundlichkeit unserer Nachbargemeinde Hof dürfen wir für diesen Kurs das „Rauchhaus Mühlgrub“ mieten und ihnen somit dieses Erlebniskochen anbieten.

„Bühne frei“: Sie möchten die Kochschule mieten? Auch das geht. Sie sind Spezialist/in, für Kekse, Brotbacken, Fischräuchern und haben keine Küche um einen eigenen Kurs anzubieten? Oder Sie benötigen ein Ambiente, eine Bühne für ein kulinarisches Video? Die Kochschule „Roland Essl Alpenkulinarik“ bietet diese Möglichkeit. ■

Informieren Sie sich auf der Homepage: [www.alpenkulinarik.at](http://www.alpenkulinarik.at) und buchen Sie einen Kurs. Roland Essl freut sich auf Sie!



© Roland Essl Alpenkulinarik



