

Zwischen "Supp unn Grumbeere"

"Wer heute gekommen ist, um einen Mann kennen zu lernen, hat leider Pech gehabt." Stimmt, Männer lernt man hier tatsächlich nicht kennen: Zu dem Kochkurs "Mexikanische Küche" von Kai Mehler sind

nur Frauen gekommen, doch das sei Zufall, allerdings ein ungewöhnlicher (oft sind mehr Männer da), sagt

Mehler, dessen Koch- und Patisserieschule "Kochschule des Jahres 2009" ist.

Das Menü ist in solchen Kursen Gemeinschaftsproduktion, wobei der Weg das Ziel ist: Quasi zwischen

"Supp unn Grumbeere" lernen hier auch ambitionierte Hausfrauen gerne dazu: Dass zum Beispiel abgepellte Tomatenhaut im Hühnerfonds Geschmack bringt, man das Zucchini-Innere nicht verwendet,

frischer Koriander für manche nach Seife schmeckt und eine Prise Vitamin-C-Pulver dem Essen die richtige Dosis Säure verleihen kann.

Neben (Geschmacks-)Eindrücken und wertvollen Tipps ist ein Kochkurs aber vor allem eines: Eine wunderbare Gelegenheit, die Gesichter der Stadt kennen zu lernen und Insider-Tipps zu erfahren: Wo gibt

es die besten frischen Kräuter, wo bekommt man in Saarbrücken aromatisches Räuchersalz, wo gibt es Portionen, die kaum auf einen handelsüblichen Teller passen?

Einen Kochkurs zu belegen, kann also aus vielerlei Gründen reizvoll sein, ist es doch quasi ein reales Abbild von "Wer kennt wen" oder auch "Xing": Da trifft die Lehramtsstudentin auf die Büroleiterin, die

Hausfrau auf die Informatikerin, die Marketing-Frau auf die Chemikerin, Laienköche auf den Meisterkoch. Und wer weiß, vielleicht ist dann auch tatsächlich irgendwann einmal der passende Deckel

für den eigenen Topf dabei . . .

URL:

<http://www.saarbruecker-zeitung.de/sz-berichte/saarbruecken/Zwischen-Supp-unn-Grumbeere;art2806,2901819,0>

22.05.2009