

# Kochen für Feinschmecker



Gemeinsam kochen und genießen in entspannter Atmosphäre – das ist das Erfolgsgeheimnis der Koch- und Patisserieschule »Kochkultur« in Saarbrücken. Frei nach dem Motto »Kochen mit Kräutern und Blüten« entstanden in angeregter Atmosphäre kulinarische Highlights ganz in Grün.



v.l.: Andreas Hohenberg (Geschäftsführer »Kochkultur«), Lebensgefährtin Isabel Müller, Christa Staudt von »feine adressen – finest«

In das charismatische Plana-Küchenland in Saarbrücken hatte der sympathische Chef und Europameister der Pâtisseries Kai Mehler (Jahrgang 1972) zu einem besonderen Kochkurs für interessierte Gourmets eingeladen. »Grün, grün, grün sind alle meine Kleider – Kochen mit Kräutern und Blüten« waren die Zauberworte des Könners, der allen Anwesenden spannende Einblicke in die vielfältige Welt des Kochens lieferte.

Einen Abend lang tauchten wir ein in das Land der kreativen Kochkunst, erlebten genussvolle Stunden im Plana-Küchenland Saarbrücken, reich bestückt mit hilfreichen Tipps aus der professionellen und konzeptionell gut durchdachten Küche.

In fröhlicher und entspannter Atmosphäre zauberten die Gourmet-Gäste unter der Anleitung des Profis aus ausgewählten frischen Zutaten, zahlreichen Blüten und Kräutern ein Vier-Gang-Menü und konnten uns von Kai Mehlers Kochkunst überzeugen, die er selbst so beschreibt: »Für mich ist die Kochschule »Kochkultur«



Delizios: »Aromatisiertes Minz-Mousse au chocolat«

der ideale Ort, um jeden Tag auf's Neue gewohnte Geschmacksmuster zu verlassen und dabei experimentierfreudig kulinarische Innovationen zu entwickeln.«

Bei anregenden und informativen Gesprächen, bereichert durch Kai Mehlers Anekdoten aus der »geheimen Welt der Sterneküchen«, genossen wir an geschmackvoll gedeckten Tafeln, begleitet von korrespondierenden Weinen unsere gemeinsam zubereiteten kulinarischen Kreationen, allen voran des Meisters Favorit: »Gefüllte Zucchini-Blüte mit Lachs«.

»feine adressen – finest« war begeistert und nachhaltig beeindruckt von diesem lehrreichen, unterhaltsamen und rundum gelungenen Abend, der mit dem vom Küchenchef Kai Mehler liebevoll und künstlerisch arrangierten Dessert »Aromatisiertes Minz-Mousse au chocolat« einen krönenden Abschluss fand.

Mit Freude kochen, mit Freunden genießen – diesem Slogan schließt sich »feine adressen – finest« mit Überzeugung an und wünscht der Koch- und Patisserieschule »Kochkultur« weiterhin sichtbaren Erfolg verbunden mit der besonderen und erlebten Wohlfühl-Atmosphäre. Informationen über »Kochkultur« finden Sie im Internet unter [www.kochkultur.de](http://www.kochkultur.de).

## *Cuisiner est un art convivial*



Kai Mehler mit Gast

*Cuisiner en groupe et avoir du plaisir à se retrouver entre amis, c'est le secret de la réussite des cours dispensés par »Kochkultur« à Sarrebruck. Kai Mehler a convié des amateurs à un cours sur le thème: vert comme les végétaux. Dans les locaux de Plana-Küchenland les hôtes ont confectionné des plats à base de fleurs et d'herbes.*