

# Koch-Kursus für Abenteurer

Meisterkoch Kai Mehler lehrte im Europäischen Kulturpark Bliesbruck-Reinheim

**Der Europameister der Patisiers, Kai Mehler, unterrichtete Interessierte bei einem besonderen Kursus im Europäischen Kulturpark Bliesbruck-Reinheim. Kochen für Abenteurer lautete das Motto der Veranstaltung.**

**Homburg/Reinheim.** Kochen für Abenteurer unter freiem Himmel hieß es am ersten Juli-Wochenende, in einem Workshop der besonderen Art im Europäischen Kulturpark Bliesbruck-Reinheim.

Mit einer kleinen thematischen Führung durch das Keltendorf „Taradunum“ und das Grab der „Fürstin von Reinheim“ begann für die Teilnehmer der gastronomische Erlebnistag im Europäischen Kulturpark. So kulturhis-

torisch eingestimmt, entführte anschließend der Meisterkoch und Europameister der Patisiers, Kai Mehler, seine Schüler und Schülerinnen auch kulinarisch in eine Zeit weit ab von Induktionsherd und Mikrowelle.

Auf dem Menüplan standen vier anspruchsvolle Gänge: indisches Fladenbrot, Dim Sum mit sweet Chilisauce, geräucherter Fisch, thailändisches Rindercurry sowie als Dessert frische Beeren mit Weißweinsabayon.

Zunächst mussten die zahlreichen Zutaten für das Vier-Gänge-Menü zerkleinert werden. Die Teilnehmer lernten auch, dass Bananenblätter als optimales Gargerät für Fisch eingesetzt werden können. Die einzelnen Gerichte des Menüs wurden ge-

meinsam auf offener Feuerstelle im Wok zubereitet und anschließend auch gemeinsam genossen.

Mit Freude am kulinarischen Tun konnten die begeisterten Hobbyköche ihre Kochkenntnisse erweitern und ein Kochevent der besonderen Art erleben, reich gespickt mit Tipps und Tricks der professionellen Küche. Nur mit einem professionellen Messer ließen sich die kulinarisch perfekten Kreationen schnittgenau auf unsere Tische zaubern. Fragen, wie man hochwertige Messer pflegt oder wie man sie richtig schärft, wurden zwischen den einzelnen Menu-Gängen im Messerschleifkurs von Ralf Jahn unterhaltsam beantwortet. Jahn, der aus der Messerstadt Solingen kommt, vermittelte die hohe

Kunst des Messerschleifens, so dass am Ende des Workshops jeder Interessierte das traditionelle Schärfen am Natur- und Wasserabziehstein erlernt hatte – als handwerkliche Kunst ein Muss für jeden Koch und Messerfreund. Weitere Workshops zum Thema „Kochen für Abenteurer“ – Outdoorküche mit Messerschleifkurs werden im August angeboten. *red*

#### Im Internet:

[www.europaeischer-kulturpark.de](http://www.europaeischer-kulturpark.de)  
[www.kochkultur.de](http://www.kochkultur.de)

#### Produktion dieser Seite:

Peter Neuheisel  
Christine Maack



Messer-Schleifkursus im Europäischen Kulturpark.

Foto: SZ/Ver