

Neuer Umschau Buchverlag

Eine kulinarische Entdeckungsreise durch das Saarland

Kochkultour die Koch- und Patisserieschule

Man nehme sich ein paar Stunden Zeit, eine Prise Abenteuerlust und ein gemeinsames Ziel: Kochen mit Freunden. Ein Erlebnis, das allein – Gleichgesinnte lernt man dabei gut kennen – oder mit Freunden und Kollegen seines Gleichen sucht. Fehlt nur noch ein geduldiger Lehrmeister, der einer bunt gewürfelten Genießergruppe hilft die Kochkult(o)ur näher kennenzulernen. Kai Mehler, Meisterkoch und Europameister der Pâtisseries, übernimmt diese Aufgabe mit Charme und Esprit. Mit seiner ersten saarländischen Koch- und Patisserieschule „Kochkultour“ an festen und variablen Orten, verwirklicht er gemeinsam mit Interessierten neue Rezepte und Ideen. Das Genusserebnis gibt es zur Krönung!

Die Begabung zum Kochen ist nicht jedem in die Wiege gelegt, aber gesund und gut essen lässt sich lernen. Profikoch Kai Mehler hat durch seine 20-jährige Erfahrung in verschiedensten Küchen und Ländern einen Riesenvorteil – er weiß wie man rationell arbeitet. So manche verblüffend einfachen Tipps oder Tricks aus Kursen helfen, die Vorbereitungszeit zu verkürzen. Gleichzeitig fördern frische Impulse die Lust am Experimentieren.

Das gemeinsame Kochen oder der Umgang mit der feine Pâtisserie ist zudem eine wertvolle Erfahrung. Egal, ob man mit Freunden zu seinen Kursen geht oder dort Gleichgesinnte antrifft, die Veranstaltung ist stets ein persönlicher Gewinn. Unwillkürlich kommt man ins Gespräch und tauscht vielleicht Geschichten über Erfolg oder auch Reinfälle aus. Die ein oder andere Anekdote bringt auch Kai Mehler gern an. Es wird geschnippelt und gehackt, gezupft und geknetet und jeder arbeitet am Gemeinschaftswerk. Eine wunderbare Erfahrung für Singles ebenso wie Kollegen, die im Alltag gut miteinander kommunizieren oder aber von Teamarbeit nicht überzeugt sind. In der Küche geht es nicht ohne Abstimmung, jeder noch so kleine Handgriff trägt zum Ergebnis bei. Die soziale Komponente beim Kochen ist ein guter Nebeneffekt und das handwerkliche Tun, unter der kompetenten und lockeren Leitung des Spitzenkochs, auf jeden Fall von Erfolg gekrönt.

Bei „Kochkultour“ gibt es Koch- und Pâtisserieskurse nach Maß. Regelmäßig werden themenbezogene Veranstaltungen im Plana Küchenland Saarbrücken, Germersheim, Wiesbaden und Aschaffenburg angeboten. Diese Kurse dauern rund 5 Stunden und reichen von der Küchentechnik bis zum Zubereiten und Genießen eines 4-Gang-Menüs. Die maximal 12 Teilnehmer können die Rezepte anschließend mit nach Hause nehmen. Beliebt sind auch Exklusivkochkurse für Gruppen. Mit bis zu 40 Personen können sie in Saarbrücken durchgeführt werden. An anderen Veranstaltungsorten können auch mehr Teilnehmer dabei sein, entweder in vorhandenen Räumen oder „Kochkultour“ kümmert sich um die jeweilige Örtlichkeit. Möchte man hingegen ein romantisches Dinner für zwei oder eine erlesene Runde mit Mehlers Gourmetkunst verwöhnen, geht „Kochkultour“ on tour. Von der Planung bis zum Abwasch braucht sich der Gastgeber keinerlei Gedanken zu machen, nur noch genießen! Schon die Kindheit verbrachte Kai Mehler im Saarland, wurde hier zum Koch ausgebildet, zum Küchenmeister und staatlich geprüften Gastronomen und ging dann auf seine kulinarische Weltreise. In der Schweiz, in Spanien, Bermuda und Berlin war er in renommierten Häusern tätig, um dann mit seiner Frau Ulrike im Saarland wieder sesshaft zu werden. Sein besonderes Faible für die Pâtisserie brachte ihm 2002 den Titel des Europameisters der Pâtisserie in San Remo und 2005 die Auszeichnung „Best Mousse au Chocolat“ in Bermuda.

Seinen süßen Kreationen sieht man die Begeisterung für Desserts und Co. an. Die Kunstwerke sind fast zu schade zum Verspeisen. Mit der gleichen Leidenschaft bereitet er aber auch komplette Menüs zu, die seine Experimentierfreude und die Gourmetküche widerspiegeln. Sein Credo „Mit Freude kochen – mit Freunden genießen“ ist bei „Kochkultour“ wunderbar spürbar.