

Koch-Kursus für

Meisterkoch Kai Mehler lehrte im Europäischen

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

Homburg/Reinheim. Kochen für Abenteuer 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

im Wok

ßend au

Mit F

Tun ko

Hobbyk

se erwe

der besoc

gespick

professi

einem

ließen s

fekten

auf uns

gen, wi

ser pfl

schärft,

einzelne

Messers

unterha

der aus

kommt,



Messer-Schleifkursus im Europäischen Kulturpark.

Foto: SZ/Ver