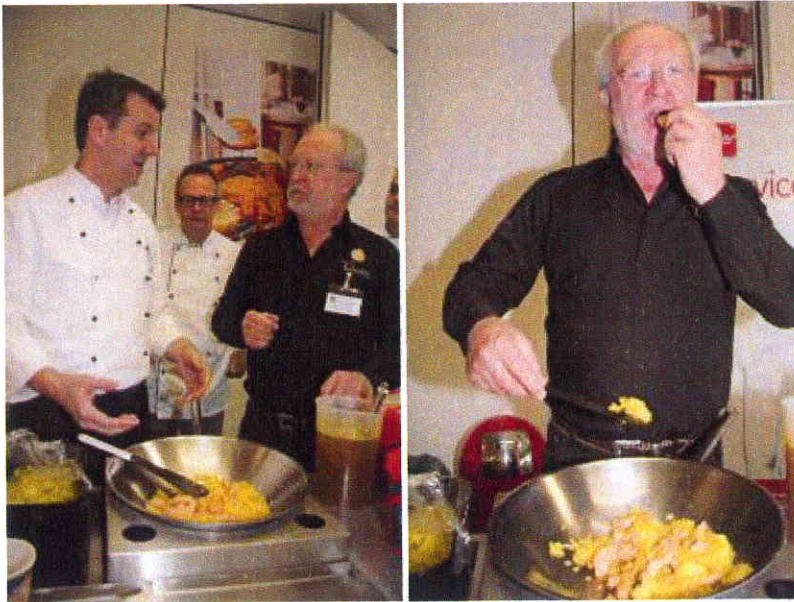


Koch lässt sich in die Töpfe gucken

Kulmbach, Mittwoch, 20. März 2013

Hohen Besuch hatte am Mittwoch das Kulmbacher Gewürzunternehmen Raps. Zu Gast war TV- und Sternekoch Otto Koch, der ihm Rahmen seiner "Ecole Culinaire" eine Weiterbildung anbot.





Kochen ist mehr als nur die fach- und sachgerechte Zubereitung der Speisen. Dies versuchte Sternekoch Otto Koch im Rahmen der "Ecole Culinaire" 16 Kochprofis - allesamt Küchenchefs und Sous-Chefs - klar zu machen. Die Profis kamen von den Robinson-Clubs aus der Türkei, aus Mallorca, aus Österreich und von den Malediven, aber auch Köche von Sodexo und kleineren Restaurants waren mit von der Partie. Im Rahmen der "Ecole culinaire" bilden sich die Köche weiter.

Im Mittelpunkt stand in diesem Jahr der Umgang mit dem Pacojet. Durch das Pacossieren können Köche tiefgefrorene Lebensmittel ohne Auftauen zu leichten Mousses, Eiscremes, Sorbets oder auch zu Suppen, Saucen und Füllungen pürieren.

Auf reges Interesse stieß auch das Vakuum-Garen, auch Sous-vide bezeichnet. Dabei handelt es sich um eine Niedrigtemperatur-Garmethode, bei der Fleisch, Fisch oder Gemüse bei Temperaturen von unter 100 Grad im Beutel gegart werden. Die Speisen bleiben dadurch besonders aromatisch und geschmacksintensiv.

Beim dem Kulmbacher Gewürzunternehmen gewährte Holger Popp, Leiter des Einkaufs, zudem einen Einblick in den Anbau, den Einkauf sowie die Verarbeitung von Gewürzen. Und Jochen Birkert vom Bereich Foodservice stellte gemeinsam mit Bernhard Habicht neue Ideen und Produkte vor. "Voll im Trend liegen Curryprodukte in unterschiedlichen Farben und Geschmacksrichtungen", erklärte Birkert und zeigte die verschiedenen Currysorten beim Frontcooking. Doch auch die Verwendung von Marinaden wie "Chimichurri Marinade" oder die "Chipotle Marinade" und die Anwendung von Produkten wie den süßlich-scharfen Tasmanischen Pfeffer, dem besonders seltenen roten Pfeffer von der Malabarküste Indiens "Pondichery Pfeffer" kam bei den Küchenprofis bestens an. Der TV- und Sternkoch naschte manches Mal.

Die "Ecole Culinaire" ist eine Weiterbildungsveranstaltung, die schon zum 13. Mal durchgeführt wird. Sie gliedert sich in zwei zehntägige Module - eines im Frühling, eines im Herbst - und macht bei verschiedenen Fachreferenten und Kooperationspartnern Station. Die Fortbildungsveranstaltung befasst sich nicht nur mit kochhandwerklichem Können, sondern auch mit gastronomischen Allgemeinwissen und dient auch der Führungs- und Persönlichkeitsentwicklung.