



TRANS GOURMET

PASSION DE LA CUISINE

MIT LEIDENSCHAFT FÜR GASTRONOMIE & GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG AUSGABE 1/15

BIO-WALDLANDPUTEN

Zu Besuch beim
URSPRUNG-Bauern

ENGAGEMENT

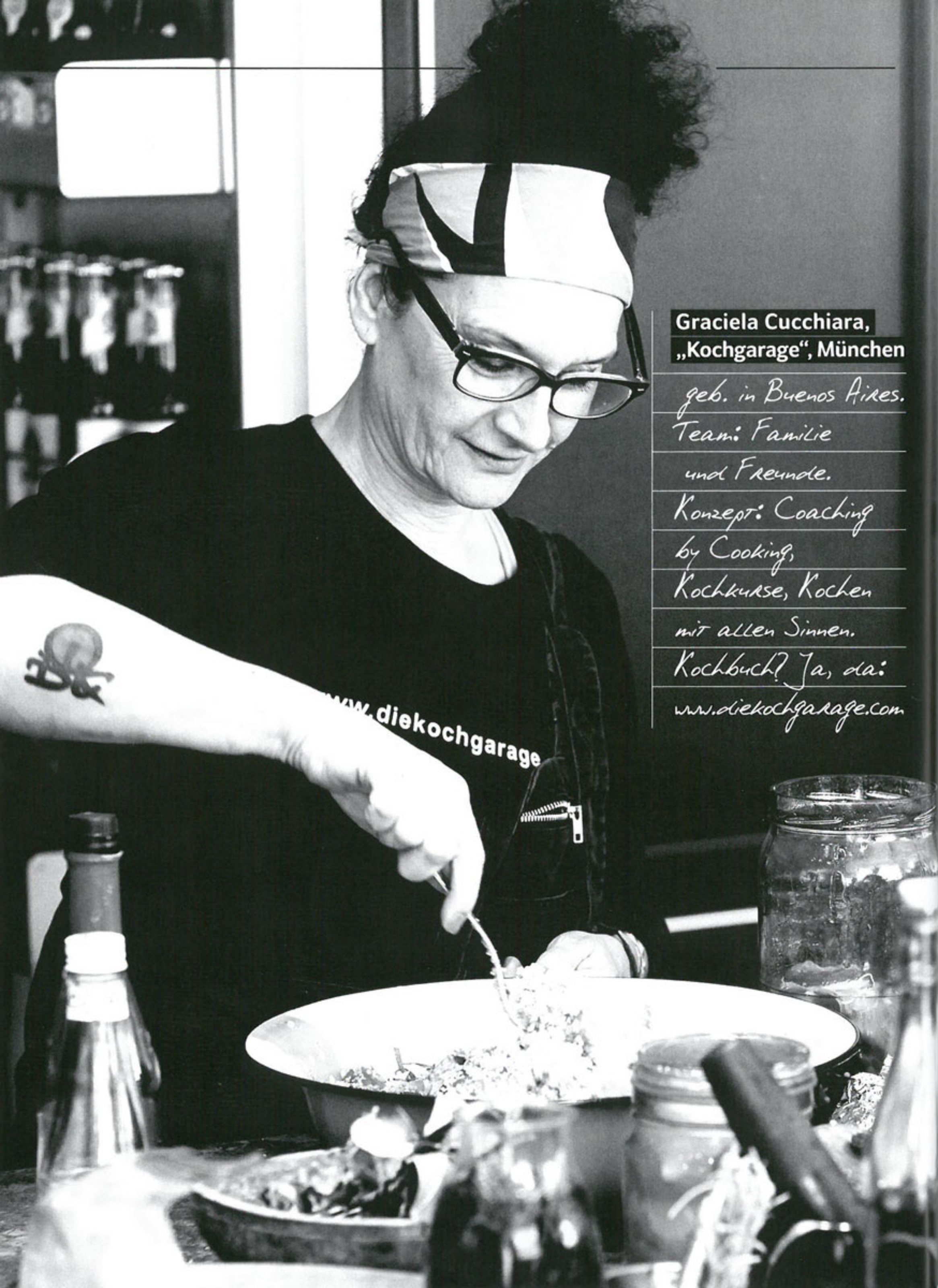
Bessere Noten
fürs Schulessen



SOUL KITCHEN

KÖCHE

Feuer und Flamme
für Qualität und Spaß
beim Kochen



Graciela Cucchiara,
„Kochgarage“, München

geb. in Buenos Aires.

Team: Familie

und Freunde.

*Konzept: Coaching
by Cooking,*

Kochkurse, Kochen

mit allen Sinnen.

Kochbuch? Ja, da:

www.diekochgarage.com

In der Münchner Kochgarage kochen und essen Gäste und Team zusammen wie in einer großen, sehr lebhaften Familie



„Kochen verbindet“, sagt Graciela Cucchiara, denn „am Herd sind alle gleich“

moderner Küche. Für ihn spricht die Blutwurst: Sie hat die Form eines Chips, zergeht cremig auf der Zunge. Und das Eisbein: Es ist klein, zart und hat eine knusprige Kruste. Wie er das hinkriegt, können die Gäste sehen, denn er und sein Team kochen in einer kleinen Showküche im Berliner „Restaurant am Steinplatz“. Sieht cool aus. Danach kommt er mit hochgekrempelter Jacke und hervorblitzendem Tattoo an die Tische und verrät mit butterweicher Stimme alles: dass er beim Eisbein das Fett weglässt, „das Fleisch ist ganz mager“. Dass man dank moderner Techniken und der Molekularküche keine Butter braucht und er lieber Rapsöl nimmt.

Für Klassiker wie die Königsberger Klopse hat Zimmer ein neues Rezept entwickelt, denn „der Austausch ist das Wichtigste“. Mit seinen Leuten wie mit den Gästen. Dazu das natürlich gute Produkt. Die Currywurst kommt aus dem Havelland. Den Zander fängt Joachim. „Ich versuche, regionale Produkte zu beziehen, nachhaltig erzeugte – dieses Bewusstsein ist für mich modern.“ Auch offen zu bleiben für

Neues, sich nicht festzulegen, lieber für und in der Küche zu brennen.

KOCHEN IST LIEBE

Damit alle Sinne hellwach bleiben, pfeift Graciela Cucchiara auf Regeln. In der Münchner „Kochgarage“, einer ehemaligen Käsefabrik, veranstaltet sie Seminare wie „Coaching by Cooking“, Kochkurse oder sogenannte Opens – das heißt: Jeder kann kommen, „alle sollen sich wie zu Hause fühlen“. Das ist kein Problem, denn das Team besteht vorwiegend aus Familienmitgliedern und Freunden. Und weil „Kochen verbindet, kochen wir zusammen“. Also an die Töpfe, fertig, los! Zuerst bekommt jeder einen Mörser, gibt „Salz rein, etwas Zitronenarabie, dann beginnst du mit deinen Aromen“. Graciela verzichtet auch auf Rezepte, denn „Kochen ist Bauch ist Leidenschaft ist Liebe“. Ihr zeigte die italienische Oma als Kind, dass man einfach kochen kann und es erst recht umwerfend schmeckt. „Wir kochen mit den Händen“, sagt Graciela, und redet auch mit ihnen. Improvisieren >>>



„Ich habe Bock auf Gemüse. Und freue mich über jeden Tag, den ich im Restaurant sein kann“

Im „Schweiger“, das Andi mit Franziska Schweiger führt, zählen Frische, Qualität und Spaß an den Zutaten

und spontane Ideen gehören dazu. Kann sein, dass Graciela ein Schwein anlacht, sie „kommt wir machen heute China“ ruft, das Fleisch am Haken an die Decke hängt, Deckenventilatoren anstellt und tschüss. Abends empfängt die Leute luftgetrockneter Schinken. Und eine lockere Atmosphäre. Kann gut sein, dass beim Firmen-Coaching ein Manager der gelernten Psychologin Cucchiara Brot klaut, um die Pfanne auszuputzen. „Genau das will ich!“ Und allen gefällt's. Die Kochgarage ist seit sechs Jahren erfolgreich.

AUCH GEMÜSE ROCKT

Andi Schweiger noch länger. Der TV-Star, Sternekoch, junge Wilde. In der Küche hört er Heavy Metal, „Static-X, Soulfly.“ Jetzt erschien sein vegetarisches Kochbuch. Rock you, Brokkoli? „Ich habe Bock auf Gemüse.“ Warum? Das ist spannend, darum hat er „mit sehr viel Liebe Rezepte ausprobiert“. Sei nicht gleich leicht gewesen. Gewohnt, „ein Gericht um Fisch oder Fleisch aufzubauen“, musste er umdenken, aber jedes Gemüse könne Star

eines Gerichts sein. „Allein aus einem Brokkoli kann man so viele Sachen machen: Crumbles, Chips, Sauce, Schaum oder Püree, grillen oder räuchern ... Ich muss nur Lust drauf haben.“ Schweigers Lieblingskombi ist roh mariniertes Spargel mit Erbsenvinaigrette und Morcheln. Er schwärmt vom Artischocken-Aroma und Topinambur, dem „gigantischen Gemüse“. Und weil auch er kein Dogma mag, gibt es im Wohnzimmer-Restaurant „Schweiger“ Fisch und Fleisch dazu, sofern die Qualität ausgezeichnet ist. „Qualität ist das Allerwichtigste, zu 100 Prozent.“ Darauf kämen 100 Prozent Ideen. Seine Kochschüler kann er sogar von Roter Bete begeistern: „Wir garen die Knollen mit Schale auf Salz im Ofen. Und alle wundern sich, wie toll die schmecken.“ Weiter geht's mit Ziegenquark oder Sorbet. So einfach, so genial.



► „Soul Kitchen“, die Filmkomödie von Fatih Akin, kam Ende 2009 ins Kino, u.a. mit Adam Bousdoukos, Birol Ünel, Moritz und Monica Bleibtreu. www.soul-kitchen-film.com