

Küchengeheimnisse zum Nachkochen

Kirchheim In der neuen Kochschule Kitchen Confidential lehrt ein Profi die Tricks der gehobenen Gastronomie. *Von Kathrin Waldow*

Ein kulinarischer Kurzurlaub in Thailand, eine Einführung in die Zubereitung aphrodisierender Speisen, französische Klassiker oder die einfache Molekularküche für Zuhause – das verspricht die neue Kochschule Kitchen Confidential in Kirchheim/Teck.

Von Februar an öffnet der Koch Tobias Scheu in den ehemaligen Räumlichkeiten eines Einrichtungshauses in der Dettinger Straße die neue Kochschule „für Gastrosofen“, wie er sagt. „Das Konzept richtet sich an Menschen, die gerne in Restaurants gehen und etwas mehr Geld für gutes Essen ausgeben. Besonders wichtig sind mir bei allen Themen und Angeboten die Zutaten“, sagt der 37-Jährige.

Damit gibt es nun eine weitere Kochschule in der Region bei der Interessierte an ihren Kenntnissen und Fähigkeiten im Umgang mit Lebensmitteln feilen können. Während sich manche Betriebe wie etwa die Kochschule Esscapade in Reichenbach oder Cendo in Esslingen-Berkheim auf Fleisch und Grillen spezialisiert haben, bietet Kitchen Confidential thematische Kochkurse, etwa zu Streetfood, Soßen, saisonalen Produkten, Clean Eating – oder eben zu verschiedenen Landesküchen an. Dabei lernen die Teilnehmer die Kniffe aus der gehobenen Gastronomie. Vergleichbar ist das Konzept unter anderem mit der Kochschule Ilzhöfers am Marktplatz in Stuttgart, der Kochschule Lange in Ludwigsburg oder Dittmers Kochlounge in Filderstadt – wobei letztere auch günstigere Kurse von 79 Euro an anbietet.

Bei seiner Erfahrung in den Küchen diverser gehobener Restaurants und im Vertrieb eines Delikatessen-Großhandels legt Tobias Scheu viel Wert auf die Warenkunde und Herkunft der verwendeten Produkte. „Dass Qualität das Wichtigste ist, möchte ich den Menschen mit auf den Weg geben. „Deshalb arbeiten wir mit vielen Lebensmittel-Partnern aus der Region zusammen.“ Zudem seien seiner Erfahrung nach viele Besucher von überfrachteten Kochkursen mit zig Tipps, Feinheiten und Varianten häufig überfordert. „Bei uns steht ein schöner Abend in angenehmer Atmosphäre im Mittelpunkt.“

Gelernt hat Scheu, der aus einer Gastronomien-Familie aus dem Kirchheimer Umland stammt, sein Handwerk in verschiedenen Restaurants in Süddeutschland. Erfah-

rung sammeln konnte der Koch auch in der Sterne-Gastronomie. Nach zehn Jahren hinterm Restaurant-Herd, wechselte er 2014 zum Feinkost-Großhandel. Weg vom Kochen kam er trotzdem nicht. „Nebenher habe ich an Wochenenden Kochkurse im Großraum Stuttgart gegeben und dabei Feuer gefangen. Mir macht das Kochen und das Zusammensein mit anderen einfach Spaß. So ist die Idee zu meiner eigenen Kochschule entstanden.“

Den Namen dafür hat er von seinem Vorbild, dem US-Starkoch und Autor des Buches „Kitchen Confidential“, Anthony Bourdain. „Das Zitat von Bourdain, ‚Grillen oder Kochen mag nicht den Weg zum Weltfrieden ebnen, aber es ist ein Anfang‘, würde ich voll und ganz unterschreiben“, sagt Scheu und lacht. „Ich will den Gästen vermitteln, dass sie sich mehr Zeit fürs Essen nehmen, mehr mit den Lebensmitteln auseinander setzen und mehr Zeit am eigenen Herd verbringen sollten.“

Der Küchen-Chef empfiehlt:
„Verbringt mehr Zeit am Herd.“

In der Kochschule kann man zunächst bei Kochkursen mit anderen Zeit am Herd verbringen. Bei einem etwa fünfständigen Programm bekommen Gäste für 100 bis 150 Euro pro Person ein Vier-Gang-Menü samt Aperitif, Wein und Wasser, dazu Tipps und Tricks vom Profi. Die Kurse finden zunächst donnerstagabends und sonntagmittags statt. Auch Kinder zwischen zehn und 16 Jahren können hier für 40 Euro lernen, die Pfannen und Kochlöffel zu schwingen.

Wie viele seiner Kollegen bietet Scheu die Räumlichkeiten auch als Eventlocation mit Bewirtung an. Wer sich also lieber von ihm und seinen Gast-Köchen bekochen lassen will, kann sich in die modernen Räumlichkeiten auch einmieten. „Wir denken an Firmen und private Feiern. Da kann man alles machen – vom Flying Dinner bis zum Hochzeits-Menü oder geschlossenen Kochkursen.“ 50 bis 70 Personen passen in die Einrichtung mit High-End-Küchenequipment, schön gedeckten Tafeln, einer Bar und einer Lounge-Ecke. Bleibt abzuwarten, ob das gehobene Koch-Vergnügen in Kirchheim auch so gut wie andernorts angenommen wird. Bei Lange und Ilzhöfers sind die Kurse häufig sehr schnell komplett ausgebucht.

Kitchen Confidential Dettinger Straße 86,
Telefon 0 70 21/8 66 11 03,
www.kitchen-confidential.de



Auch Schneiden will gelernt sein: Tobias Scheu bringt Gourmets das Kochen bei. Foto: I. Rudel