

5. DAS KOCHWERK

Das ist ein Einstieg! Der Kochkurs „Fiesta Mexicana“ (110 Euro/Person) beginnt mit einer Margherita vom Profi-Barkeeper. Dann geht's für die vornehmlich weibliche Runde (etliche Immerwiederkehrer) jeweils zu zweit an die Kochstationen. Allzu viel, außer ein Messer halten, braucht man nicht zu können. Das kleine Team um Erik und Anna Walcher zeigt Newbies, wie's geht. Und wenn man eine Pause vom nicht ganz unanstrengenden Treiben braucht, schaut man für ein paar Minuten bei den Nachbarn zu bzw. übersieht, dass das, was man gerade zubereitet hat, von den Kursleitern gepimpt wird. Die Stimmung ist angenehm, man kommt ins Gespräch mit Menschen, die man sonst vermutlich nicht getroffen hätte, die eine oder andere Zigarettenpause vor dem Souterrain-Lokal geht sich auch aus. Auch hier kommt man ins Plaudern – mit Passanten, die die feschen Schürzen bewundern und fragen, was man denn da unten in den durch und durch rosarot gestylten Räumlichkeiten eigentlich treibt. Zum gemeinsamen Dinner gesellen sich Gäste der Kochschüler dazu (gegen Aufpreis), was eine



wirlich smarte Idee ist. Resümee: ein anstrengender Abend, der vor allem unterhaltsam war. Zwar bin ich kein Chef de Cuisine geworden (auch schwierig in vier Stunden), aber die Rezepte sind definitiv nachkochbar und haben das Potenzial, damit eigene Gäste beeindrucken zu können.
nic

3., Esteplatz 5, daskochwerk.at

