

## Genuss selbst gemacht

Kochevent mit Jörg Hailer in Unterferrieden

**UNTERFERRIEDEN** - Ein Blick in die TV-Programmzeitschriften beweist es: Wir Deutschen sind ein Volk von Gourmets. Kaum eine Tageszeit, an der es nicht hervorragende Speisen via Bildschirm zu bewundern gibt. Dazu die vielen Tipps, was man auf keinen Fall und in jedem Fall machen soll, die kurzweiligen Vorträge zu Inhaltsstoffen und Wirkungsweisen von Gewürzen a la Alfons Schubeck und mehr. Nicht ganz so in dieses Bild der liebevoll täglich frisch zubereiteten Speisen passen die parallel zu den Kochsendungen steigenden Umsatzzahlen von Tiefkühlkost und Fast Food. Selbst kochen, auftauen oder kochen lassen, das ist oft wohl die Frage.

Dabei kann hervorragendes Kochen so einfach sein, noch dazu viel Spaß machen, und wer das Ergebnis nach dem Fertigbaren verspeist, genießt Kochkunst, Tischkultur und Tafelfreuden in einem. Wie? Beispielsweise bei einem Kochevent. Die werden immer beliebter, sei es bei den ganz Großen, die sich in ihren Küchen auf die Schneidebretter sehen lassen, seien es junge Gastronome, die sich mit Kochschulen, Showkochen, mit Firmenkochkursen und Events von Lernen bis Catering einen Namen machen und eine Marktlücke füllen.

Wie beispielsweise Jörg Hailer, der bei namhaften Köchen lernte unter anderem bei Alexander Herrmann und seit 2006 selbstständig von Neu-

markt aus tätig ist. Sein Credo: „Jeder kann aus einfachen Lebensmitteln ein tolles Gericht oder Menü kochen.“ Voraussetzungen sind für ihn allein Neugierde auf Spaß, Geschmack und Genuss. Im Küchenstudio Pölloth in Unterferrieden zeigte er einer kochbegeisterten Gruppe, wie's geht. Kaltes Kochen, binden mit Kartoffeln, Schmoren bei niedrigsten Temperaturen, von Feldsalatpesto bis Kürbispasta, von Entenbrust mit Rotweinzwiebeln bis Tafelspitz und Gemüsejus, von Rindercarpaccio bis Schokoladenkuchen. Gemeinsam sind diese Gaumenfreuden unter Hailers Anleitung schnell und einfach zubereitet, gibt's vom Küchenchef zudem etwas Warenkunde beispielsweise zu Nudeln und Speiserüben, die es in den Farben lila bis orange und gelb gibt. Fünf Gänge genießen die Kochfreunde an diesem Abend am geschmückten Tisch, dazwischen heißt es immer wieder an den Herd für den nächsten Gang. Einiges, was man so ganz nebenbei erfährt, wird sicher in die Alltagsküche einfließen und zum Nachkochen bekommt jeder natürlich die Rezepte mit nach Hause.

Also doch ein Volk von Gourmets? Wohl kaum, aber mit solchen Events auf dem Weg wieder zu etwas mehr Lebensstil und Genuss, mehr Lebenskultur, gegen Hektik und Hauptsache satt. Oder wie es Hailer auf seiner Homepage formuliert: „Es ist eine Gabe zu genießen, diese zu pflegen und zu erweitern.“ DOROTHEE KRÄTZER



Gemeinsam kochen und genießen – unter fachkundiger Anleitung wie hier mit Koch Jörg Hailer (3. von rechts) beim Kochevent in Unterferrieden macht es Spaß und gelingt.  
Foto: Krätzer