

Ein lohnendes Hobby

Seit November 2007 ist der schmucke Esteplatz im 3. Wiener Bezirk eine kulinarische Top-Adresse: Anna und Erik Walcher eröffneten hier »Das Kochwerk« – einen rosaroten, aber real gewordenen Lebenstraum. **Das Gespräch führte Katja Gnann.**



DAS KOCHWERK Neue kulinarische Top-Adresse im 3. Wiener Bezirk

Falstaff: Frau Walcher, wie muss für Sie das ideale Kochstudio aussehen – außer den liebevollen rosa Details?

Anna Walcher: Rosa ist meine Lieblingsfarbe, daher das Design des Kochstudios. Aber zur Ausstattung gibt es eine klare Vorgabe, die sich für mich durch sehr viele Kochkurse, die ich selbst besucht habe, gezeigt hat: Um wirklich Können und Wissen weiterzugeben, müssen die gleichen Voraussetzungen gegeben sein, wie man sie zu Hause vorfindet.

Falstaff: Wie unterscheiden sich die Kochkurse, die Sie hier im Studio abhalten, von jenen, die in Restaurants laufen?

Anna Walcher: Der wesentliche Unterschied besteht darin, dass die Kochschüler bei uns mitarbeiten sollen. Nachdem die Schürzen ausgeteilt und die Hände gewaschen sind, bekommt jeder sein Equipment. Jeder soll einmal eine Zwiebel professionell schneiden, nicht nur zusehen, und damit die Scheue verlieren, etwas anzufassen.

Falstaff: Was für Trends beobachten Sie bezüglich Kochen und Kochkurse?

Anna Walcher: Das Interesse an ethnischer Küche ist besonders groß, also an allem, was von fremden Einflüssen geprägt ist.

Falstaff: Glauben Sie, das hängt damit zusammen, dass die Leute die österreichische Küche intus haben?

Anna Walcher: Nein, das hängt damit zusammen, dass die Leute Fernreisen machen und dieses Feeling mitbringen und in den Alltag einbringen möchten.

Falstaff: Werden Ihre Kochkurse mehr von Frauen oder Männern besucht?

Anna Walcher: Das ist je nach Thema unterschiedlich. Wir haben im Quartal einen Anfängerkurs, da ist der Männeranteil größer, genauso wie bei Themen wie »Wildküche« oder »Himmliche Braten«. Dann gibt es Kurse wie »Kreative Desserts« oder »Weihnachtsbäckerei« – da sind wieder die Frauen in der Überzahl.

Falstaff: Gehen Frauen das Thema Kochen anders an?

Anna Walcher: Oh ja! Bei Männern beziehen sich viele Fragen erst mal auf die Ausrüstung, das habe ich immer wieder beobachtet: Wenn ein Mann ein Hobby betreibt, dann kauft er sich erst mal ein super Equipment. Bei der Frau ist es eher umgekehrt: Was will ich kochen, was sind gesunde Lebensmittel und erst dann: Welches Werkzeug verwende ich.

Falstaff: Was passiert psychologisch bei solchen Kochkursen?

Anna Walcher: Speziell bei Teambuilding-Seminaren bemerkt man sofort den Leader, den, der überhaupt keine Führung übernehmen will, und die, die nur Tipps geben. Die Parallelen zum Berufsalltag sind sehr schnell klar. Wenn sich das ein Psychologe anschaut, kann er das sehr schnell umsetzen, was auch angeboten wird. In erster Linie ist es aber ein Relax-Programm.

Falstaff: Warum ist »Kochenkönnen« inzwischen zum Statussymbol geworden?

Anna Walcher: Ich glaube, weil das Thema von den Medien ziemlich gehypt wird. Du drehst den Fernseher auf, und du siehst eine Kochshow. Früher wurde kein Küchenchef zum Star gehypt, das war und ist harte Arbeit. Die globale Welle hat mit Jamie Oliver angefangen, da wurde der erste Fernsehstar gemacht, vorher war Kochen ein Hausfrauenthema. Männliche Hobbyköche waren ja früher eher »seltene Vögel«.

Falstaff: Wie stark ist das Interesse der Kursteilnehmer an den Lebensmitteln, die Sie verwenden?

Anna Walcher: Sehr stark! Das ist ein wichtiges Thema, verbunden mit den Fragen: Wo kriegt man das, wo bekommt man es am frischesten, warum verwendet man gerade jetzt diese spezielle Würzpaste oder dieses spezielle Gemüse, was hat das für Vorteile? Auch über Tipps bezüglich gesundheitlicher Wirkungen sind die Leute sehr dankbar, und sie wollen die Bezugsquellen genau wissen.

Falstaff: Was ist Ihnen wichtig zu vermitteln, und was bedeutet Kochen für Sie?

Anna Walcher: Man muss die Liebe zu dieser Tätigkeit haben. Es gibt selten ein Hobby, bei dem man im Freundeskreis so ein unmittelbares Feedback bekommt. Kochen ist ein lohnendes Hobby. Kochen gibt Freude.



FOTO: ADP-DESIGN

DAS KOCHWERK

ANNA WALCHER

Ort: Esteplatz 5, 1030 Wien, +43/(0)676/324 26 57
www.daskochwerk.at, office@daskochwerk.at

Je nach Jahreszeit oder Anlass bietet Anna Walcher passend einfallsreiche Kochkurse an – wie z. B. »Teeniekochen zum Muttertag«.

Tageskochkurse

17. April
9. Mai
18. Mai

Themen

Österreichische Küche ganz kreativ
Teeniekochen zum Muttertag
Liebeserklärung an den Gaumen

- **Zeit:** meist 18.30-22 Uhr
- **Preis pro Person:** € 50,- bis € 110,-, je nach Kurs
- **Specials:** Teambuilding-Workshops, privates Businessessen im »Kochwerk«, private Feste im »Kochwerk«