



„art cooking‘: Biologische Fairtrade-Küche

Erich Bauer führt Anfänger und Profis in die Geheimnisse des Kochens ein. Das Angebot reicht vom Steak- und Fischkurs bis zu Olivenöl- und Curryseminaren.



„Das Kochatelier‘: Kurse in Wohnatmosphäre

Eventkoch Thomas Hüttl kauft mit Kursteilnehmern auf Wunsch Zutaten gemeinsam am Naschmarkt ein, bevor im wohnlichen Ambiente aufgeköchelt wird.



Kreativer Kochclub

Jeden Dienstag treffen sich die Mitglieder des Kochclubs Kühn, um gemeinsam am Herd zu experimentieren. Neue Gäste sind immer herzlich willkommen.

KOCHEN IST CHIC. Von der Fünf-Elemente-Küche bis zum Teenieseminar.

► **Vegane Küche.** Dem Trend der gesunden Kost hat sich auch die Gastronomin und Ernährungsberaterin Alexandra Adler verschrieben, die im Restaurant „Gesundes“ mehrmals im Monat Kurse zur Fünf-Elemente-, zur makrobiotischen, veganen und vegetarischen Küche anbietet und Eltern in Seminaren bewusstes Kochen für Kinder beibringt.

Zu Wiens Kochkurs-Pionieren zählt Thomas Hüttl. Der Küchenchef beglückt seit 1986 die Gaumen und arbeitete bereits mit Eckart Witzigmann, Alfons Schuhbeck und Christian Petz zusammen. Seit 2006 gibt er in seiner hochmodernen Studioküche – genannt „DasKochatelier“ – Abend- sowie ein- bis zweitägige Intensivkochkurse und kommt auch zu seinen Kunden nachhause. „Weil das Kochatelier in der Nähe des Naschmarktes liegt, gehe ich vor den Kursen gemeinsam mit den Teil-

nehmern einkaufen“, so Hüttl. Das Angebot reicht von Styria-Beef-Kursen bis zu Wein-, Fisch- und Asiaseminaren.

Kochspaß für Zehn- bis 15-Jährige verspricht der Teeniekurs im rosa Kochwerk von

Anna und Erik Walcher. Erwachsene Kleingruppen zaubern in der 75 Quadratmeter großen Eventküche etwa Fischgerichte und lernen in einem Kurs mit Rene Pichler die Welt der Aromen kennen.

Genussgenossen. Familiär geht es im Kochclub Kühn zu. Jeden Dienstag treffen sich die experimentierfreudigen Clubmitglieder zum gemeinsamen Brutzeln am Kühnplatz. „Wir zelebrieren das Gesellschaftliche am Kochen“, so Felix Muhrhofer, einer der Gründer des Clubs. „Jeder bringt seine eigenen Ideen ein.“ Und die sind so ausgefallen, dass sie vom Kochen nach Farben bis zum Fressschach reichen. **E. SEMRAD**

Kulinarik: Die Top-Kochsalons in Wien

■ **KOCHSALON WRENKH.** Dienstags werden beim offenen Abend bis zu acht Speisen kreiert (€ 48,-). Der „Liebenswerte Kochsalon“ verbindet Kulinarik & Erotik. 1010, Bauernmarkt 10; www.wiener-kochsalon.com

■ **ART COOKING.** Kochseminare mit Erich Bauer auf Hauben-niveau gibt's ab € 130,- p. P. Auch Kinderkochkurse stehen am Programm. 1140, Zehetnerg. 13; www.artcooking.at

■ **DAS KOCHATelier.** Thomas Hüttl bietet neben Abend- und Wochenendkursen auch ein privates Kochservice (€ 40,-/h).

1050, Schönbrunner Str. 36; www.kochkurs-wien.at

■ **RESTAURANT GESUNDES.** Alexandra Adler lehrt Fünf-Elemente-, vegane und vegetarische Küche (€ 85,-). 1020, Lilienbrunnngasse 3; www.gesundess.at

■ **DAS KOCHWERK.** Anna und Erik Walcher bieten Kochkurse in Kleingruppen an. 1030, Estapl. 5; www.daskochwerk.at

■ **KOCHKLUB KÜHN.** Gourmets treffen sich zum Experimentieren. 1040, Kühnplatz 3; kochklub.at



DAS KOCHWERK. Anna Walcher führt in die Aroma-, Teenie- und Thaiküche ein.