

Allen Arten von Kochvergnügen hat sich **Das Kochwerk** in Wien verschrieben. Die Palette reicht vom Anfängerkurs bis hin zur anspruchsvollen Wildzubereitung. Und mit Kursen wie *Teeniekochen* wie *Jamie Oliver* kommt auch der Nachwuchs via www.daskochwerk.at schnell auf den Geschmack. Nicht nach vorgegebenen Rezepten kochen, sondern welche kreieren – das ist der Anspruch von **Art Cooking**. Ebenfalls in Wien zuhause, verbindet diese kreative Kochkunstschule abwechslungsreiche Kurse

NEUE KOCHBÜCHER



Jamies Amerika
Jamie Oliver
Dorling Kindersley Verlag
ab 19. Oktober



Der britische Starkoch begibt sich auf den „American way of cooking“ abseits von Fast Food & Co. und fördert dabei eine Küche (über 100 Rezepte) zutage, die so vielfältig wie das Land selbst ist.



Williges Fleisch, schwaches Federvieh. Das österreichische Literaturkochbuch
Beatrix Müller-Kampel und Wolfgang Schmutz
Mandelbaum Verlag
ab 8. Oktober

Die Grazer Literaturprofessorin Beatrix Müller-Kampel würzt die österreichische Küche mit Texten von Nestroy bis

Schnitzler und serviert detailreich beschriebene Rezepte, die von der regional-bäuerlichen bis zur Wiener Kaffeehausküche reichen.



Bruder Karl kocht genial – Köstliches aus der Klosterküche
Karl Thier & Maria Köllner
ViaNova Verlag
ab 10. Oktober

Nach dem singenden Gottesmann Franz Brei kommt nun der kochende. Bruder Karl sorgt mit seiner Kochkunst im Bonifatiuskloster in Hünfeld seit Jahrzehnten für Furore. Nun dürfen auch Gourmets außerhalb der Klostermauern sich an seinen tollen Rezepten erfreuen.



Meister-Macher

Angeregt von den zahlreichen TV-Kochshows, ist das Interesse an **KOCHKURSEN** auch in Österreich rapide gestiegen. Wir servieren eine kleine Auswahl aus dem riesigen Angebot. **VON CARLOS OBERLERCHNER**

mit innovativen Event-Ideen – wie etwa *Rent a Beisl*, wo man gleich ein ganzes Gasthaus für sich und seine Freunde mieten kann, um dort persönlich den Wirt zu machen (www.artcooking.at). Jede Menge Termine bietet auch die Website www.kochen-in-wien.at unter dem Button „Kochkurse“.

Mit österreichweit stattfindenden Kochseminaren punktet das Salzburger **Rent a Cook Koch & Seminarzentrum** (www.kochkurse.at) – darunter auch Spezialangebote wie *Desperate Housemen* (Männerkochkurs) oder *Topf sucht Deckel* (Single-Kochkurs). Wer's exklusiv haben will, der kann sich den Privatkochkurs sogar nach Hause bestellen. Ebenfalls sehr exklusive Kochseminare, bei denen sich die hochdekorierte Chefin **Lisl Wagner-Bacher** höchstselbst in den Topf schauen lässt, veranstaltet auch das berühmte **Landhaus Bacher** in

der Wachau (www.landhaus-bacher.at).

Ungefähr 40 Fahrtminuten südlich von Linz liegt das Stift Schlierbach. Dort findet noch bis zum 2. November die – nicht nur für Gourmets äußerst empfehlenswerte – Landesausstellung **Mahlzeit** statt, in deren Rahmen auch Kochkurse mit heimischen Starköchen und -köchinnen veranstaltet werden (www.landesausstellung.at).

Einfacher, aber nicht weniger lehrreich sind die Kochkurse mit Bäuerinnen in Oberösterreich. Die genauen Termine und Orte finden sich auf deren Homepage www.genussland.at. Apropos Internet: Umfassende Infos zum Thema Kochen und Genießen bietet die vom Lebensministerium initiierte Website www.genuss-region.at. Ebendort finden sich österreichweit Hunderte Termine zu Kursen, Seminaren und regionalen Gastro-Veranstaltungen.