

■ „DAS KOCHWERK“ AM WIENER ESTEPLATZ BRINGT AUF NEUE IDEEN

## Kochen und kochen lassen



Was könnte man kochen, damit man endlich mehr Zeit für die Gäste hat? Mit welchem Menü überrascht man Mami zum Muttertag? Und was kann man aus Spargel so alles zaubern? Auf solche Fragen gibt seit November 2007 „Das Kochwerk“ Antwort: Anna Walcher, die viele Jahre bei den Austrian Airlines für die Weinzusammenstellung und Menüauswahl auf Langstreckenflügen zuständig war, und Doris Rabenreither, ehemalige Leiterin der Kochkurse am Kollegium Kalksburg, ha-

ben eine Kochschule der anderen Art gegründet. Hier werden in Kursen zahlreiche Techniken und feine Rezepte gelehrt – die professionelle Küche und Ausstattung können aber auch gemietet werden, wenn man Freunde in großem Stil bekochen will: Das Kochwerk kauft ein und übernimmt unbeliebte Tätigkeiten wie Kartoffelschälen und Gemüseputzen und man selbst agiert wie ein Hauskoch. Diese sind auch oft im Kochwerk zu Gast und inspirieren mit neuen Ideen. Mit ihrem

Projekt haben sich Walcher und Rabenreither einen langjährigen Traum erfüllt und sich auch bei der Einrichtung selbst eingebracht: In den Räumen am Esteplatz im dritten Wiener Gemeindebezirk ist alles, vom Topf bis zur Teigspachtel, in einem Farbton gehalten: der Lieblingsfarbe Rosa. Die nächsten Kurse: „Muttertagsüberraschung“ am 5. und 9. Mai, „Feine Spargelküche“ ab 6. Mai, „Rezepte zum Verlieben“ am 15. und 17. Mai, „Meisterhafte Saucen“ am 19. und 20. Mai.

Info: [www.daskochwerk.at](http://www.daskochwerk.at) Preis: Kurse ab 70 Euro