

# Lecker und lukrativ

TV-Kochshows, mit und ohne Sterneköche, sorgen für hohe Einschaltquoten.

Text: Kathrin Sion



Auch das Hotel Nikko in Düsseldorf bietet Kochkurse an – hier wird natürlich japanisch gebrutzelt.

**K**ochbücher, edel und aufwändig gestaltet, sind Verkaufsschlager. Küchenutensilien – von der Knoblauchpresse bis zur Kitchen Aid, sind die Renner in den Regalen der entsprechenden Geschäfte.

Immer mehr Feinschmecker und Hobbyköche legen Wert auf gute, gehobene Küche. Längst sind sie von der Wirtschaft und der Werbung als potenzielle Kunden entdeckt worden. Und auch Hoteliers und Gastronomen sehen in den Gourmets eine lukrative Zielgruppe und bieten Kochkurse, -Workshops und -Seminare an. Denn nirgendwo kann man das Zubereiten von Speisen so gut lernen, wie mit einem Profi am Herd.

Er erklärt genau, wie ein Steak medium gebraten wird, wie die Nudeln bissfest werden und warum gesalzene Butter nicht zu allen Gerichten verwendet werden darf – learning by doing eben.

Kochkurse mit Profis sind ein Mega-Trend, der noch ausbaufähig ist.

### Er verrät seine Tricks

Einer der ersten, der mit einer Kochschule begann, ist Dieter Müller, Patron des gleichnamigen Gourmetrestaurants auf Schloss Lerbach. Der Sternekoch gibt in seiner Kochschule mit Leidenschaft etwas von seinem Wissen weiter. Das registrieren die Gäste und

kommen gerne wieder. „Meinen Gästen meine Tricks und Raffinessen zu verraten und ein Geschmackserlebnis zu beschieren, ist mir ein Vergnügen“, sagt Müller. Seit 2005 bietet er täglich Kurse für mindestens sechs und maximal 10 Personen an.

Seine Themen variieren alle zwei Monate: beispielsweise stehen Pilz- und Trüffelgerichte, Saucen- und Schmorgerichte, Wildgerichte oder Dieter Müller's asiatisches Wintermenue auf dem Speiseplan.

Die Kurse kosten ab € 320,-, und natürlich kann auch noch eine Übernachtung dazu gebucht werden.

Thomas H. Althoff, Althoff-Gruppe: „Die Kochschule Schlosshotel Lerbach mit ihrem Patron Dieter Müller ist eine Institution für begeisterte Freunde der gehobenen Küche. Sie verbindet Gourmetgenüsse mit interessanter Warenkunde und lässt Einblicke in die Vorbereitung und Umsetzung köstlicher Speisen und Kreationen zu.“

Dieter Müller ist ein begnadeter Koch, der es versteht, die Teilnehmer einer jeden Veranstaltung mit seinem Wissen zu begeistern – und so nimmt man wertvolle Tipps mit, die man zu Hause sofort umsetzen kann.

### Zusätzliche Übernachtungen

Thomas H. Althoff: „Einige Gäste kommen im Rahmen eines Gutscheins, der durch Freunde oder Verwandte verschenkt wurde, in den Genuss der Teilnahme. Andere wiederum verbinden ihren Besuch in Köln oder Düsseldorf mit einem Aufenthalt im Schlosshotel Lerbach, um zum einen das Schloss kennen zu lernen, zum anderen aber auch die Gastronomie unseres Hauses zu erleben. Somit kombinieren sie den Aufenthalt mit einem Abendessen im Restaurant Dieter Müller, um die Kochkunst von Nils Henkel zu erleben. Am nächsten Tag blicken sie Herrn Müller in der Kochschule über die Schulter. Eine gekonnte Mischung, die sehr viel Anklang findet bei den Teilnehmern.“ Zudem bringt sie auch dem Hotel manche zusätzliche Übernachtung.

### Erfolgreich im Geschäft

René Stolle, Direktor des Best Western Hotels Leipzig Airport-Messe in Radefeld, bietet seit Oktober 2008 mit der Success Life Kochschule in einer neu gestalteten, 30 m<sup>2</sup> großen Küche Kochkurse an. Bis maximal 20 Personen können daran teilnehmen.

Vom Kochkurs für Verliebte am Valentinstag, über Saison-Menues kochen bis zum Koch-



**Stefanie Heckel, Pressesprecherin DEHOGA:**  
 „Für die Gastronomen und Hoteliers bedeuten Kochkurse ein Zusatzgeschäft, das hilft, neue Gästekreise zu erschließen.“