



Fotos: Marco Riebler



Fotos: Roland Essl AlpenkulinariK

Mamaküche AlpenkulinariK

In Europa gibt es zwei Hochküchen, die Französische und die der Habsburger. Die italienische Küche, mit Pasta, Gnocchi, Risotto oder Pizza ist wie die alpin-bäuerliche Küche mit ihren Strudeln, Knödeln, Nocken und Krapfen eine echte „Mamaküche“.

Ein schöner Ausdruck. Dieser beschreibt, dass die Speisen in der Mitte des Tisches aufgetragen werden, die Familienmitglieder, Freunde und Gäste nehmen rundherum Platz und bedienen sich nach Lust, Hunger und Laune. Die Kommunikation soll dabei im Vordergrund stehen.

Die Kochschule „Roland Essl AlpenkulinariK“ in Fuschl hat sich auf diese Art der Küche spezialisiert.

Der renommierte Spitzenkoch, Wirt und Buchautor Roland Essl fand schon in jungen Jahren die Liebe zur alpin-bäuerlichen Küche mit seinen fantasievollen Gerichten. Durch seine Recherchen, kulinarischen Reisen und Gesprächen mit vielen Bäuerinnen, erwarb er ein fundiertes Wissen dessen Summe er in seiner Kochschule in den verschiedenen Kursen an Interessierte weitergibt. Es gibt Kurse zu alpinen Festtagsgerichten rund um bestimmte Feiertage, er

„Wir Köche malen täglich neue geschmackvolle Bilder, welche anschließend in geselliger Runde genussvoll aufgegessen werden.“

stellt alpine Regionen mit ihren Spezialitäten in den Fokus, Spezialkurse zu Strudeln, Knödeln, Nocken, Krapfen, Fisch und Fleisch.

Ferner fasziniert Essl die Fleischveredelung zu Würsten und Selchwaren. Anzuführen sind neben der Blutwurst, wo Essl bei den französischen Weltmeisterschaften immer wieder Preise abräumte, die steirische Breinwurst mit Getreideeinlage, Erdäpfelwurst, Mettenwürste oder Waldviertler Saumoa. Auch dieses Wissen wird in seinen Kochkursen vermittelt. Sehr beliebt sind die vorweihnachtlichen Kurse „Mettenwürste selbstgemacht“.

Zweimal in der Woche öffnet er seine Kochschule als Restaurantbetrieb, wo

man die besten Gerichte der bäuerlichen Küche verkosten und Roland genau auf die Finger schauen kann.

Durch das begrenzte Platzangebot von nur 15 Gästen ist eine Reservierung zu empfehlen. Auch exklusiv feiern kann man in der Kochschule, sei es für eine Geburtstags-, Firmen-, Weihnachtsfeier oder Freundschaftstreffen, mit oder ohne Kochkurs. Gemeinsames Kochen fördert auch den Teamgeist, das haben schon viele Firmen erkannt, auch dazu gibt es ein Angebot in der Kochschule. ■

Das aktuelle Kursangebot finden Sie auf der Homepage: www.alpenkulinariK.at

Geschenk-Gutscheine und Reservierungen fordern Sie per Mail an: essl@alpenkulinariK.at

