

# Essl macht Schule – und „gängelt“ nach Fuschl

Der Ex-Weiserhof-Koch bietet neben seinen Kochkursen nun mittwochs regionale Tapas für alle.

**FUSCHL.** Um auf die Teilnahme eines Kochkurses bei Roland Essl in Fuschl zu hoffen, benötigt man Geduld. Um genau zu sein: Ab März wäre der nächste frei. Aber nebenbei bemerkt: Es juckt ihn schon wieder. Oder anders gesagt: Essl ist ein Bühnenmensch. Das wissen alle längst, die den SN-Kolumnisten im SN-Saal, im Kavalierhaus in Kleßheim oder sonst wo erleben durften. Warum? Weil er was zu sagen hat.

Also kocht er seit ein paar Jahren in seiner himmlisch anmutenden Kochschule mit seinen Kursteilnehmern, die sein Wis-

sen im besten Fall nicht nur annehmen wollen – sondern im allerbesten Fall für uns alle sogar weitertragen werden.

Willkommen in der Kochschule von Meister Essl in Fuschl!

Das ist eine antik anmutende frühere Schreiner-Werkstatt, die zu einer Küche mit kuscheligen Tischen rund um seinen Küchenblock umgebaut wurde. Oder: Willkommen im womöglich besten Kleinstrestaurant der Welt.

Mehr als 25 Gäste werden in diesem Paradies nicht Platz finden. Als Kunde eines Kurses wünscht sich dort jeder: „Hier

einfach einmal nur Essls Essen zu genießen – dann hat man als Genießer keine Ziele mehr.“

„Kein Problem“, sagt Essl. „Bei mir kann jetzt wieder jedermann zu einem alpenländischen Tapas-Menü einkehren.“ Derzeit allerdings nur an einem Tag in der Woche: am Mittwoch. An diesem Tag kocht er wieder ein fünf- bis siebengängiges Tapas-Menü zu einem unverschämt günstigen Preis für Gäste, die das Glück haben, hier einkehren zu dürfen. Der spanische Zusatz „Tapas“ ist übrigens nur der Tatsache geschuldet, dass heute in der Kuli-

narik alle der Mode hinterherherscheln. Essl könnte auch Fuschl-Sushi anbieten. Das kommt vielleicht im Sommer. Essl kocht nämlich regional – oder gar nicht. Wichtige Schritte beim Kochen erklärt er, während der Gast zusieht. Diesmal gab es unter anderem: Veltliner-Apfelsuppe, Saibling, Girardi-Rostbraten, gebackene Fledermaus, Heidelbeerkrapfen – und, und, und ... Wenn Sie keinen Tisch kriegen: Im Sommer wird das Angebot auf drei Wochentage ausgeweitet.

Da schaltet der Meister einen Gang rauf. Zur Freude aller. **psg**