

GENUSS.kochen

Kochkurse boomen. Wir nehmen für Sie das Angebot unter die Lupe und verraten Ihnen, wo Sie mit Freude dazulernen können.

Am Anfang stand die Idee der Chefin, Julia Fandler, in vierter Generation Herrin über die gleichnamige steirische Ölmühle, konnte nicht länger mitansehen, dass ihre Mitarbeiter in der Pause bei einem schnellen Wurstbrot oder einer labbrigen Käsesemmel saßen. Da wird in der Ölmühle Wert auf feinste Produkte, höchste Qualität, natürliche Inhaltsstoffe und unverfälschten Geschmack gelegt – und dann werden diese Werte im Betrieb nicht gelebt? Das passt nicht zusammen, befand Fandler und ließ deshalb beim Umbau der Ölmühle eine große, einsehbare Küche planen. Seither wird hier täglich zu Mittag der Kochlöffel für rund 20 Mitarbeiter geschwungen. Nicht erst einmal ist es schon passiert, dass Kunden mit einem schwärmerischen „Ma, da riecht es aber gut“ einen Blick in die offene Küche geworfen haben. Da konnten sie dann miterleben, wie Haselnussöl, Tomatenessig und steirische Bergsalze bestmöglich zu ihrer Entfaltung kommen. Ein glaubwürdigeres Verkaufskonzept für die regionalen Schmankerl hätte sich wohl der schlaueste Marketingexperte nicht ausdenken können. All das erzählt mir Helga Lechner, Mitglied des Verkaufsteams in Pöllau und gerade als Schauköchin im Einsatz. Seit kurzem lädt nämlich das Fandler-Team am ersten Dienstag im Monat Interessierte zu Kochworkshops in ihre Betriebsküche. Passend zur Jahreszeit stehen heute knackige Sommersalate auf dem Programm: Bulgur-Mangoldsalat, Dinkelreissalat mit Wildkräutern, Fenchel-Orangensalat, „Steirischa Bamsolot“ – etwa elf verschiedene Salate und Dressings sollen die neun Steirerinnen und ich unter Anleitung von Helga sowie ihrer Kollegin zubereiten.



Bevor wir das durchaus dichte Kochvorhaben aber in die Tat umsetzen, machen wir noch einen Ausflug auf die Wiese: Unsere zweite Küchenchefin Elisabeth hat nämlich eine Ausbildung zur diplomierten Kräuterpädagogin begonnen. Ein paar Minuten vor Kursbeginn konnte ich noch beobachten, wie die schlanke Frau auf der Wiese Löwenzahn, Rauke, Schafgarbe und Franzosenkraut gepflückt hat. Jetzt stehen die Zutaten in Vasen aufgereiht bereit und warten darauf, von uns verarbeitet zu werden.

„Dass wir hier mit Kräutern aus der Natur kochen, passt hervorragend zu Fandler“, erklärt Helga, während sie Mayonnaise für ein Dressing mischt, „beim Stempelpressverfahren, mit dem wir unsere Öle herstellen, kommt nichts dazu und nichts weg. Es entstehen reine Naturprodukte.“ Diese kommen bei unserer Kochsession reichlich zum Einsatz: Erdnussöl hier, Mohnöl dort. „Durch die Wahl des Öls kann man den Geschmack eines Salats vollkommen verändern“, meint Helga und animiert uns, immer wieder zu kosten. Eine Einladung, die wir genauso willkommen heißen wie die Tipps der beiden Kochprofis. Bei einem Dressing mische man zuerst Salz und Essig, bevor man das Öl unterruhrt, lautet einer davon.

„Ich bin vollkommen“, steht auf den Kochschürzen, in denen wir Gemüse schnippeln, Dressings anröhren und Blümchen-Dekoration auf die Salate streuen. Eineinhalb Stunden später kann ich beim Anblick der zehn prall gefüllten, bunten Salatschüsseln das Kompliment nur weitergeben: Es ist vollkommen, denke ich staunend, führe meine Gabel mit Tomaten-, Kraut- und Erdäpfel-Stückchen zum Mund und genieße. ▶



Ölmühle Fandler

- 8225 Pöllau, Prätis 1
Tel.: 03335 2263, www.fandler.at
- Termine:
2.9.2014: Wraps – lassen Sie sich einwickeln
7.10.2014: Suppen – kochen Sie Ihr eigenes Süppchen
Jeweils von 17 bis 20 Uhr
- Kosten: € 29,- pro Person