

GENUSS.kochen

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



„Ich muss lernen, gute Knödel zu machen, meint meine Frau“, der einzige Herr in unserer achtköpfigen Runde kommt mit einem Ziel zum Knödelkochkurs von Ingrid Pernkopf. So wie er haben auch andere den Kurs als Geschenk erhalten. Nicht jede(r) ist darüber so erfreut wie er. „Eine Dame hatte einen Kochkurs von ihrer Schwiegermutter geschenkt bekommen“, erzählt unsere Gastgeberin, die Wirtin des Landhotel „Grünberg am See“ in Gmunden, „sie war zutiefst beleidigt. Drei Monate hat es gedauert, bis sie ihr Geschenk eingelöst hat.“ Eine Überwindung, die sich gelohnt hat: „Der Kochkurs hat ihr gut gefallen“, berichtet Pernkopf, „sie möchte wieder kommen.“ Die Dame wird die Qual der Wahl haben. Denn ob Knödel oder Strudel, ob Sommerküche oder Hausmannskost – seit vier Jahren lässt die oberösterreichische Köchin bei zahlreichen Kursen tief in ihre Kochtöpfe schauen. Buchstäblich. Denn in der gut ausgerüsteten Schauküche hängt ein riesiger Flatscreen, über den man genau beobachten kann, was in den Pfannen und Töpfen entsteht.

Pernkopf selbst hat sich das Kochen bei ihrer Großmutter abgeschaut, über die Jahre tausende Kochbücher gesammelt und 2009 ihr erstes eigenes Kochbuch geschrieben. 14 weitere sind bisher gefolgt. Vom österreichischen Schmankerl bis zur Weihnachtsbäckerei hat sie für alle Gelegenheiten die richtigen Rezepte. Das stellt sie auch beim Knödelkochkurs unter Beweis. Die „Herrin der Küche“ mischt, röhrt, knetet, faschiert und zaubert vor unseren staunenden Augen nicht nur fünf verschiedene Knödelteige, sondern mindestens genauso viele unterschiedliche Massen. Die Rezeptur ihres Topfenteigs, der seit 40 Jahren für Süßes wie Saures im Landhotel zum Einsatz kommt, darf dabei genauso wenig fehlen wie die von ihr erfundenen Räucherfischknödel, die beim Grünbergwirt wie die sprichwörtlichen warmen Semmeln verkauft werden.

Zum Probieren möchte Pernkopf ihre Kursteilnehmer ermutigen: „Ein Teig eignet sich für 50 verschiedene Gerichte“, meint sie, „ihr könnt ihn zum Knödel oder zur Teigtasche formen oder ihn als Strudelteig verwenden.“ Fast noch hilfreicher als die richtigen Rezepte sind dafür die Pernkopf'schen Tipps: Griffiges Mehl lässt den Teig noch am nächsten Tag weiß bleiben. Dieser praktische Rat wird genauso notiert wie die Empfehlung, einen Damenstrumpf über das Nudelholz zu stülpen, damit man

es besser mit Mehl einstauben und so den Teig einfacher rollen kann.

Dass sich die Kochbuchautorin während des Kurses lieber zuschauen lässt, als uns acht zum Kochen einzuladen, hat einen Grund: „Wenn jeder einen Teig macht, kriegt er von den restlichen Rezepten nichts mehr mit“, weiß sie aus Erfahrung und kommt dabei so mancher Teilnehmerin entgegen. „Ich stehe jeden Tag in der Küche“, seufzt meine Sitznachbarin, „da tut es gut, sich bekochen zu lassen.“ Nur unser Hahn im Korb scheint das anders zu sehen: Er wechselt nach eineinhalb Stunden des Schaukochens auf die andere Seite der Küche, um unter der Anleitung von Pernkopf Fleischbällchen zu formen, Brotteig zu kneten und Grießknödel mit Nougatstückchen zu befüllen. Als wir die Köstlichkeiten zum Schluss verkosten dürfen, ist unser Urteil einstimmig: Die Frau unseres Hahn im Korbs darf sich zuhause auf richtig gute Knödel freuen! ▶



Grünberg am See

- 4810 Gmunden, Traunsteinstraße 109
Tel.: 07612 77700, www.gruenberg.at
- Termine: 19., 20. und 21. November,
sowie 4. und 5. Dezember, jeweils von 17 bis 21:30 Uhr
- Kosten: € 112,- pro Person