

GRILLEN DE LUXE

Mitte August veranstaltet die Koch- und Patisserieschule „Kochkultour“ wieder ihr alljährliches Grillevent, das über fünf Tage geht und dieses Jahr am Sender Europa 1 in Berus ausgetragen wird. Wer noch dabei sein möchte, sollte sich beeilen und sich schnellstmöglich anmelden.

Von Jörg Heinze

Seit 13 Jahren betreibt Kai Mehler seine Kochschule „Kochkultour“ und hat jedes Jahr weit über 100 Kurse für Hobbyköche, Azubis und auch Profiköche im Angebot. Zudem bieten er und sein Team seit zwölf Jahren jeden Sommer an jeweils anderen Orten ein mehrtägiges Grillevent mit verschiedenen Kursen an, das sich größter Beliebtheit erfreut. „Viele unserer Kunden kommen seit Jahren und aus einem Umkreis von 200 Kilometern und mehr. Von Frankfurt über Karlsruhe bis Köln“, erklärt der gelernte Koch.

In diesem Jahr findet das Event unter dem Titel „Schwenken de luxe – BBQ und Cocktails“ vom 14. bis 18. August am Sender Europa 1 in Überherrn-Berus statt – parallel zur dort erstmals ausgetragenen Europäischen Schwenkermeisterschaft. Geplant sind sechs unterschiedliche Kurse an fünf Tagen, wobei es den Kurs „BBQ

und Cocktails“ an drei Tagen geben wird, den Kurs „BBQ Grillkurs“ an zwei Tagen. Zudem können Interessierte einen Asado-Grillkurs buchen. Die Kurse sind für jeweils maximal 40 Teilnehmer konzipiert, pro Gruppe sind drei bis vier Köche dabei. Daneben gibt es ein Gin-Tasting, ein Rumtasting sowie einen Bierbrau-

kurs und einen Kurs „Messerschleifen für Anfänger“. Wer dabei sein möchte, sollte sich allerdings mit der Anmeldung unter www.kochkultour.de beeilen, denn die Plätze sind erfahrungsgemäß heiß begehrt.

„Je nach Gericht verwenden wir unterschiedliche Grills, die nach unserer Meinung am besten dafür geeignet sind“, erklärt Kai Mehler. „Für die Lammhüfte haben wir beispielsweise den großen Tandoor dabei. Den findet man in Deutschland in der Grillszene eher seltener. Traditionell kommt er aus Russ-

DIE GRILLKURSE DAUERN JEWEILS FÜNF BIS SECHS STUNDEN

land vom Schwarzen Meer, und die Inder haben ihn von dort übernommen.“ Die Lammhüfte ist Teil des Kurses „Schwenken de luxe“ und wird an Tahini, Hummus, Okraschoten und Granatapfel-Couscous serviert. Zudem dürfen die Teilnehmer Teriyaki vom Flanksteak auf Wokgemüse, Pastrami vom heißgeräucherten Lachs im Dukkah-Bagel mit Rote-Bete-Frischkäse, die traditionellen Kochkultours Master-Ribs und Key Lime Pie an gegrillter Wassermelone zubereiten. Bei den Abendkursen gibt es Cocktails dazu, bei den Kursen am Vormittag, Bier, Wein und Wasser.

Beim Asado-Grillkurs gibt es Vitello Tonnato, also Kalbfleisch vom Grill mit Thunfischsauce, dann Empanadas mit Rindfleischfüllung an Erdnuss-Sauce, einen ganzen Rinderrücken mit Mojo Rojo, Süßkartoffeln und Maiskolben in der Schale und zum Abschluss Key Lime Pie mit gegrillter Wassermelone. Auch hier sind herkömmliche Getränke inklusive.

Nicht selten erlebt der Koch übrigens, dass Kursteilnehmer sich hinterher entsprechende Grills zulegen, um das Gelernte auch zu Hause anwenden zu können. „Die Jungs aus der Szene, die Spaß daran haben, haben nicht nur einen Grill zuhause. Sie probieren das aus und kaufen sich dann entsprechende Grills.“ Aber keine Angst: Die Kurse sind kein reiner Spielplatz für große Jungs. Die Klientel ist erfahrungsgemäß bunt gemischt.

Auch wenn die Kurse sehr fleischlastig sind, sollten sich Vegetarier nicht abschrecken lassen. „Wenn wir entsprechende Anmeldungen haben, werden wir auch ein vegetarisches Menü auf dem Grill zubereiten“, verspricht der 46-Jährige. „Auch Laktoseintoleranz, Gluten- oder sonstige Allergien, Schwangerschaften oder religionsbedingter Fleischverzicht sind kein Problem.“

Die Grillkurse dauern übrigens alle zwischen fünf und sechs Stunden. Größtes Problem ist allenfalls das fehlende Licht am Abend. „Mitte August wird es gegen 20.30 Uhr langsam dunkel. Wir sitzen ja praktisch auf dem freien Feld, deshalb wird es abends etwas kuschelig“, erklärt Mehler. Natürlich haben er und sein Team genügend Equipment dabei, dass die Teilnehmer nicht völlig im Dunkeln sitzen werden. Dennoch darf man keine Restaurantbeleuchtung erwarten. Im unwahrscheinlichen Falle von Regen – in zwölf Jahren gab es allenfalls einmal einen kleinen Schauer – hat das Team auch ein Zelt dabei.

INFO

Schwenken de luxe Tastings und Bierbrauen 14. bis 18. August

- BBQ und Cocktails
Mittwoch, Freitag, Samstag,
jeweils 18 Uhr, 125 Euro
- BBQ-Grillkurs
Donnerstag und Sonntag,
jeweils 11 Uhr, 105 Euro
- Schwenken wie die Gauchos –
Asado Grill
Samstag, 11 Uhr, 105 Euro
- Achtung fertig scharf –
Messer schleifen für Anfänger
Freitag, 18 Uhr, 85 Euro

- Gin-Tasting – Das Parfüm
unter den Spirituosen
Freitag, 19 Uhr, 85 Euro
 - Hochprozentiges
aus der Karibik –
Rumtasting für Anfänger
Samstag, 19 Uhr, 85 Euro
 - Basis Bierbraukurs –
Hopfen und Malz
Samstag, 10 Uhr, 85 Euro
- Am Sender Europa 1
Ittersdorfer Straße 101
Landstraße L351
66802 Überherrn-Berus

Neben den Grillkursen gibt es wie erwähnt auch verschiedene Tastings. „Dazu werden kleine Snacks gereicht, plus ein Gericht vom Grillkurs“, erklärt Mehler. „Wir werden sechs verschiedene Rumsorten beziehungsweise Gins verkosten, und es wird jede Menge Wissen vermittelt: Wie ist die Herstellung? Mit welchen Tonics werden Gins gemischt? Wie und womit wird aromatisiert? Und ähnliches.“ Barkeepermeister Johannes Strauch aus dem Merziger Bar-Restaurant „Kahn“ gibt einen Einblick in die Welt der Cocktails. „Da das Event auf freiem Feld stattfindet, ist die Bandbreite natürlich eingeschränkt, dennoch wird er den einen oder anderen Klassiker zaubern, aber auch so manchen Spezialcocktail“, verspricht Mehler. Klar, dass es auch nichtalkoholische Cocktails gibt.

Auf dem Programm steht zudem ein Bierbraukurs. Das ist kein Tasting, hier steht die Herstellung des Biers im Vordergrund. Wer also in den heimischen vier Wänden sein eigenes Bier brauen möchte, ist dort genau richtig. „Die

AUCH EIN KURS ZUM MESSERSCHLEIFEN IST IM ANGEBOT

Grundzutaten, die man braucht, werden erklärt, und anschließend wird ein Sud angesetzt und in mehreren Schritten verarbeitet. Dabei muss man immer wieder Rastzeiten und Temperaturen einhalten, die richtige Würze mit dem Hopfen reinbringen und vieles mehr“, erklärt Mehler. Dazu gibt es selbst gebrautes Bier vom

Braumeister, der den Kurs leitet. „Wenn der Sud fertig ist, kann man auch diesen probieren. Da er noch keinen Alkohol aufgebaut hat, schmeckt er eher süßlich.“

Last but not least wird auch ein Kurs „Messerschleifen“ angeboten. „Ein vernünftiges Standardmesser, das man für vieles in der Küche braucht, kostet 80 bis 120 Euro“, erklärt der Koch. „Ambitionierte Hobbyköche haben vier bis fünf verschiedene Messer dieser Kategorie in ihrer heimischen Küche“, betont er. Damit diese Messer scharf bleiben, sollte die Investition gepflegt werden. Wer in der Küche arbeiten möchte, sollte dieses Wissen beherrschen. Die Teilnehmer erfahren, wie man richtig schleift und wie man ein Messer wieder scharf bekommt, es behandeln muss. Das wird ausgiebig geübt – und dazu gibt es ein Gericht vom Barbecue-Event und Getränke. ●

INFO

Kochkultour
Die Koch- und Patisserieschule
Kai Mehler
Telefon 06843-9639184
www.kochkultour.de



Grillen im Tandoor wird selbst für eingefleischte Grillfreunde eine neue Erfahrung, ist sich Kai Mehler sicher.