



Die etwas andere Kochschule

Alexander Bader und sein Team von »Spirit of Cooking« stellen den individuellen Genießer in den Mittelpunkt.

(v.l.n.r.) Gimplinger, Maier, Bader, Glaszer-Seitschek, Senk, Koller, Gruber, Rohrer

»Spirit of Cooking« passt in keine Schublade und auch die Bezeichnung Kochschule ist nur eine Annäherung. Einziger gemeinsamer Nenner aller Aktivitäten und Mitwirkenden ist Freude am Kochen und Genießen. »Spirit of Cooking« ist mehr eine verbindende Idee als eine räumlich gebundene Institution. Die Locations wechseln, das Team lebt und wächst wie die Themen, die behandelt werden und im Zentrum steht immer der Kunde als Genießer. Ihm sollen keine Weisheiten doziert werden, die Kursleiter nehmen Bedacht auf seine individuelle Wahrnehmung und sein Wohlbefinden.

»Spirit of Cooking« umfasst Kochkurse, Gaumenabenteuer für Kinder, Kochen nach TCM-Philosophie, Wein-Seminare, Kochen in den Privatwohnungen der Auftraggeber und Kommunikationsseminare, bei denen die Inhalte neben dem Kochen vermittelt werden. Initiator Alexander Bader hat ein erfahrenes Team aus anerkannten Experten aller Bereiche zusammengestellt, das sich für jedes Thema die optimale Location suchen: Es kann dies in der freien Natur, auf einer Almhütte oder in der Küche bei Ihnen zu Hause sein. Sehr gerne nutzen die Genussbotschafter die einladenden Räumlichkeiten des M77 im 15. Wiener Bezirk, das Restaurant, Galerie und Kochstudio in einem ist.

»In einer Welt, in der kaum mehr Zeit für bewussten Genuss bleibt, möchten wir mit unseren Kochgenusskursen den Menschen die lebendige Küchenvielfalt und ihre umfangreichen Qualitäten näher bringen«, meint Bader. Einen kleinen Einblick in das Wirken der Genussphilosophen erlauben die Titel folgender Workshops: »Soupkultur«, »Guerilla cooking«, »Give me five - spicy elements«... bis zu »Mit 80 Geschmäckern um die Welt«.



»Wir sind nicht die Größten oder Besten – wir kennen unsere Grenzen, aber streben stetig darüber hinaus«, ist das Motto des 15-köpfigen Teams, das aus Kreativköpfen, Profi-Köchen, Weinexperten und Ernährungsberatern besteht:

Kochen:

- Martin Aigner: Gastgewerbekaufmann und geprüfter Küchenmeister
- Alexander Bader: Gründer von »Spirit of Cooking«, dipl. diät. Küchenmeister & Konditor, zuletzt im Palais Coburg
- Günther Maier: Küchenchef im Schlosshotel Freisitz-Roith in Gmunden
- Rainer Melichar: Küchenchef im Nibelungenhof in Traismauer
- Thomas Wohlfahrter: Küchenchef im Palais Coburg in Wien

Kinder:

- Birgit Fritz: Theatermacherin und Pädagogin, Lektorin an der Universität Wien
- Martina Gimplinger: Theaterpädagogin, Doktorandin am Institut für Theaterwissenschaften

Ernährung & Vitalität:

- Oswald Bendl: Staatlich geprüfter Heilmasseur & Heilbademeister, Dipl. Shiatsu Praktiker, QiGonglehrer
- Sigrid Koller: Dipl. Ernährungsberaterin nach der TCM

Wein:

- Kerstin Rohrer: WSET Diploma in Wines and Spirits
- Thomas Breitwieser: Sommelier, WSET Diploma in Wines and Spirits
- Gerhard Gruber: WSET Diploma in Wines and Spirits

Kommunikation:

- Harald Senk: Managementtrainer und Wirtschaftscoach, Psychotherapeut
- Kurt Wittmann: Trainer und Coach, Psychotherapeut
- Priti Coles: Bachelor of Arts Performing Arts, Coach für Stimme & Schauspiel

Die nächsten Termine:

Fisch pur & Meer: 20.3., 10 bis 18 Uhr im M77, Kursleiter: Alexander Bader, Preis: 140 Euro exkl. Lebensmittel

Sinneswelten: 22.3., 18 bis 22 Uhr im M77, Kursleiter: Alexander Bader und Kerstin Rohrer, Preis: 140 Euro

Süße Träume: 12.4., 18 bis 22 Uhr im M77, Kursleiter: Alexander Bader, Preis: 100 Euro

Weinkultur: 19.4., 18 bis 22 Uhr im M77, Kursleiter: Alexander Bader, Kerstin Rohrer, 140 Euro

Weitere Termine und Infos unter:

www.spirit-of-cooking.com

Weitere Infos zum M77 (Restaurant, Galerie, Werkstatt):

www.m77.eu