



DIE HERAUSFORDERUNG: AROMEN UND FEINE NUANCEN WAHRZUNEHMEN

Durch die orange Brille genossen

ALEXANDER BADER, Koch und Initiator von „Spirit of cooking“, geht mit seinem Team einen neuen Weg in der Kochlandschaft. Bei den „Sinneswelten“ wird man wieder zum bewussten Schmecken, Erkennen & Genießen geführt

FOTOS: OSWALD BENDL

Ich hätte es schwören können. Auf meinem Teller lagen verschiedene Fleischsorten: Rind, Schwein und Pute. Gaaaanz sicher! Umso überraschter war ich, als ich meine orange Brille abnahm und vernahm, es handelte sich um ein und dasselbe Fleisch, nämlich Kalbsbackerl. Wer das Leben, durch die rosa, pardon, orange Brille sieht, wird mitunter beim Schmecken in die Irre geführt. Aber das ist nur eine Erkenntnis, die beim Workshop „Sinneswelten“ - in der wunderbar bekochbaren und gastfreundlichen Location „M 77“ der Ärztin Dr. Margot Glaszer-Seitschek im 15. Wiener Bezirk - gewonnen werden kann. „Kochen ist für mich jeden Tag auf ein

Neues ein Abenteuer meiner Sinne, das Neugierde und Experimentierfreude in mir wachruft. Kochen ist für mich stets Genuss, ständiges Lernen und bietet mir die Chance, Neues zu kreieren“, erklärt uns der innovative Kochprofi Alexander Bader, seine Philosophie vom Tun. Gemeinsam mit der Weinakademikerin Kerstin Rohrer hat er eine „Welt der Sinne“ geschaffen: ein a-typisches Seminar, bei dem sich alles um die geschmackliche Wahrnehmung und die feinstoffliche Sensorik des Gaumens dreht. „Was verändert Wein im Mund, was schmecken und riechen wir wirklich? Sind wir überhaupt noch „bei Sinnen“? Antworten und das Handwerkszeug um

Aromen, Bouquets und feine Nuancen wahrzunehmen, dazu gibt es „Sinneswelten“, ergänzt Kerstin Rohrer die Philosophie des Profikochs. Gemeinsam möchten sie bis zu 16 Personen an einem Tisch spielerisch-unterhaltsam in eine andere Welt entführen, in der gerochen, erschmeckt und erlebt wird.

„In einer immer schnelllebigeren Welt ist bewusstes Essen & Trinken eine große Bereicherung“, stellt Kerstin Rohrer fest. Einander mitunter nicht bekannte Menschen erfahren in diesem Workshop einen hohen Spaß- und Genussfaktor im Team. Am Ende des (langen) Abends und nach einigen Sinneswahrnehmungen über die aktiven Tätigkeiten – riechen, schmecken, sehen, fühlen, hören – kommt man zu einem spannenden Fazit: Manchmal täuschen auch die eigenen Sinne, Geschmackserlebnisse werden neu entdeckt, während man einem Spitzenkoch und einer Weinexpertin entspannt über die Schulter blickt.

TERMINE

www.spirit-of-cooking.com
www.m77.eu

WEINKOMMENTAR



UNSER EXPERTENTIPP für alle Gastroprofis, diesmal von Bernd Demmerer, Sommelier bei Kolarik & Leeb, mit der Weinkompetenz von Del Fabro

Es gehört zu den schönsten Seiten als Sommelier, dass wir laufend die Gelegenheit haben, neue Winzer & neue Weine zu entdecken. Wenn ein Wein gut genug für unser Sortiment sein soll, muss er uns schon begeistern. Dies war bei den beiden folgenden Empfehlungen natürlich der Fall:



GROSSER GRÜNER VOM STIFT GRÜNER VELTLINER HOHENSTEIN-LIMBERG 2008 STIFT ALTENBURG

würzig-rauchige vollreife Veltlinernase mit Tabak und viel Kräuternwürze, etwas Lorbeer, reife gelbe Früchte wie Stachelbeeren, Ringlotten und Golden Delicious, elegantes Frucht-SaureSpiel, eigenständige mineralische Art, weinig, süffig und lang



LAURENT VOM ROMAN ST. LAURENT WALDGÄRTEN 2008 PFAFFL

animierend und fruchtbetont nach Herzkischen mit klassischem Nusserl unterlegt, kühle Kirschfrucht mit etwas roten Beeren, geradlinig und elegant, feingliedrig und saftig, frische Säure, samtige Tannine bereits perfekt eingebunden, viel Trinkvergnügen mit Potenzial

Dies sind nur 2 ausgesuchte Beispiele von über 2500 Weinen, die wir jedes Jahr für Sie entdecken und in unseren Standorten in Graz, Klagenfurt, Wals, Telfs und Zell am See erhältlich sind.

KOLARIK & LEEB – IHR MARKENSORTIMENTER VOR ORT!

Österreichweit bieten wir Ihnen ein Vollsortiment bestehend aus Bier, AFG, Spirituosen, Wein & Schaumwein. Mit über 3000 unterschiedlichen Getränken stellen wir Sie perfekt aus – denn nur wer die Wahl hat, kann die richtige Entscheidung treffen.

Kolarik & Leeb blickt auf jahrelange Erfahrung in sämtlichen Bereichen der Gastronomie zurück. Von der optimalen Gestaltung des Sortiments, Unterstützung beim Kundenerlebnis auf Tisch, Theke und Terrasse bis hin zu unseren Schanktechnik-Experten, bieten wir unseren Kunden umfangreiches, unübertroffenes Know-how und Service.

Kolarik & Leeb mit der Weinkompetenz von Del Fabro
Wien – Graz – Klagenfurt – Wals – Telfs – Zell am See

www.kolarik-leebe.at