

Frank Buchholz Kochwerkstatt – die Schule, in der man Geschmack lernen kann

Die Kochschule von Sternekoch Frank Buchholz in Mainz-Gonsenheim ist umgezogen: Ab sofort hält der 42-Jährige seine Kochkurse nicht mehr direkt über dem Restaurant Buchholz, sondern bringt den Kochbegeisterten sein Handwerk im komplett renovierten und umgestalteten Nachbarhaus näher. Auf der vergrößerten Fläche lernen Hobbyköche hier nicht nur richtig schneiden, kochen und brutzeln, sondern auch, sich wieder Zeit für Genuss zu nehmen.

Mainz, Juli 2009. Nach fünf Jahren unter dem gleichen Dach in Mainz-Gonsenheim ist Frank Buchholz' Kochschule, die Frank Buchholz Kochwerkstatt, umgezogen und hat sich dabei vergrößert. Früher direkt über dem Restaurant Buchholz gelegen, ist die Kochschule nun zwei Häuser weiter gezogen. Seit Anfang Juli werden die Kurse des Sternekochs, der vor neun Jahren als einer der Ersten eine Kochschule dieser Art in Unna eröffnete, in den neuen Räumen abgehalten. „Ich wollte einen neuen Raum für die Kochschule, denn ich brauchte mehr Platz. Außerdem sollte die Schule separat vom Restaurant liegen, um den Gästen mehr Möglichkeiten und mehr Raum zum Ausprobieren zu geben.“ sagt Buchholz. Jetzt kochen die Kursteilnehmer in aller Ruhe in einem eigenen Gebäude. Küche und Essbereich liegen direkt nebeneinander, so dass die Kochschüler das selbst zubereitete Menü von der Arbeitsfläche direkt auf den gedeckten Tisch servieren können. Neue Geräte wie Profi-Backofen, Dampfgarer und Kitchen Aid-Küchenmaschine, größere Flächen und mehr natürliches Licht durch viele Fenster machen das Erlernen der Kochkunst noch angenehmer.

Was aber die Kochkurse angeht, bleibt alles beim Alten: sie werden in locker-fröhlicher Atmosphäre abgehalten wie eh und je. Bei einem Glas kühlen Riesling-Sekt für alle Kursteilnehmer erklärt Frank Buchholz seine Philosophie: „Ich wünsche mir mündige Verbraucher! Wenn wir hochwertige Produkte wollen, müssen wir auch lernen, Gutes von Schlechtem zu unterscheiden und Qualität einzukaufen.“ Man müsse nicht immer das Billigste nehmen, um Geld zu sparen, vieles lasse sich auch über die Menge regeln. „Dann isst man eben nur einmal

Fleisch in der Woche, aber dafür in besonders guter Qualität“, so der Sternekoch. Dann beginnt der praktische Teil: Frank Buchholz teilt die dreizehn Hobbyköche in verschiedene Gruppen für Vorspeise, Zwischengang und Hauptgericht ein und erklärt was zu tun ist. „Attacke!“ ruft er, schickt seine Schüler an die Arbeit und überwacht die Zubereitung der einzelnen Gerichte. Rindfleisch, Schalotten und eingelegte Gurken werden für das Carne Cruda, das als Vorspeise serviert wird, in winzige Würfel geschnitten. Selbstgemachte Ravioli mit Mascarpone-Parmesan-Creme werden im Akkord geformt und gefüllt, der Lammrücken wird fachgerecht portioniert und mit einer duftenden Kräuterkruste bestrichen. Die Kochfans schulen ihre feinmotorischen Fähigkeiten, lernen, warum Salat am besten immer heiß gewaschen wird und weshalb ein Lamm nicht älter als sechs Monate sein sollte, wenn es zu einem guten Braten werden soll. Anfänger und Profis arbeiten Hand in Hand, und der Spaß steht im Vordergrund. Frank Buchholz unterstützt, kontrolliert die Zubereitung der Rezepte, schmeckt ab und erzählt dabei amüsante Geschichten aus seinem Leben. Die Stimmung ist ausgeglichen, in den lichtdurchfluteten Räumen mit den Natursteinwänden und dem Eichenholzboden fühlen sich die Teilnehmer sichtlich wohl. „Das macht ihr sehr gut, aber etwas schneller wär´ schöner!“ ruft Buchholz grinsend in die Runde, treibt ein wenig an und lässt die Kochschüler die Gerichte zügig auf den Tellern anrichten, damit alles die perfekte Temperatur hat.

Die Teilnehmer freuen sich auf das selbstgekochte Sterne-Menü: das Carne Cruda ist harmonisch gewürzt, die gefüllten Ravioli mit Pinien-Salbei-Butter aromatisch und der zarte Lammrücken mit Kräuterkruste wird durch den knackigen Rahmspargel und Maximekartoffeln perfekt ergänzt. Gutgelaunt sitzt Frank Buchholz mittendrin unter seinen Kochschülern und isst mit, für jeden Gang gibt es Applaus. Beim Nachtisch, gebrannte Creme mit Heidelbeerkompott, erklärt der Sternekoch: „Rezepte können immer nur Inspiration sein. Beim Kochen muss man probieren, schmecken, und auch Fehler machen, sonst kann man sich nicht entwickeln. Und das dauert.“ Das hört sich realistisch an und gibt auch unerfahrenen Köchen Hoffnung. Denn, das lernen die Gäste in Frank Buchholz´ Kochwerkstatt, die wichtigste Zutat für ein gelungenes Gericht und kulinarischen Genuss ist vor allem eines: Zeit.

Kontakt:

Frank Buchholz Kochwerkstatt
Klosterstr. 31
55124 Mainz
Tel.: 06131 – 97 136 74
Fax: 06131 – 97 13 675
E-Mail: frank@frank-buchholz.de

Bürozeiten:

Montag bis Donnerstag 10 bis 15 Uhr

*Das **Restaurant Buchholz** in Mainz-Gonsenheim ist das einzige Sternerestaurant der Stadt. Seit 2005 führt TV-Koch und Buchautor Frank Buchholz sein eigenes Restaurant und bietet seinen Gästen regionale Küche mit mediterranen Einflüssen. Einen Großteil der Produkte, die er verwendet, zieht Frank Buchholz selbst. Dem Restaurant angeschlossen ist die Frank Buchholz Kochwerkstatt. Zuletzt wurde das Restaurant Buchholz mit einem Michelin-Stern und 16 Punkten im Gault Millau ausgezeichnet.*

Pressekontakt

Gourmet Connection GmbH
Teresa Sorg
Moselstraße 4
60329 Frankfurt

Tel 069 - 25 78 12 8 – 0
Fax 069 - 25 78 12 8 – 11
info@gourmet-connection.de
www.gourmet-connection.de