

Die Lehrmeister am Herd

Jede Hausfrau hat's gelernt, von der Mutter, von der Oma oder durch eigene Experimente: das Kochen. Doch viele, darunter auch so mancher Mann, wollen die Tricks der Profis kennenlernen. Diese Kniffe und vieles mehr lehrt Sternekoch Harald Schultes in seiner Münchner Kochschule.

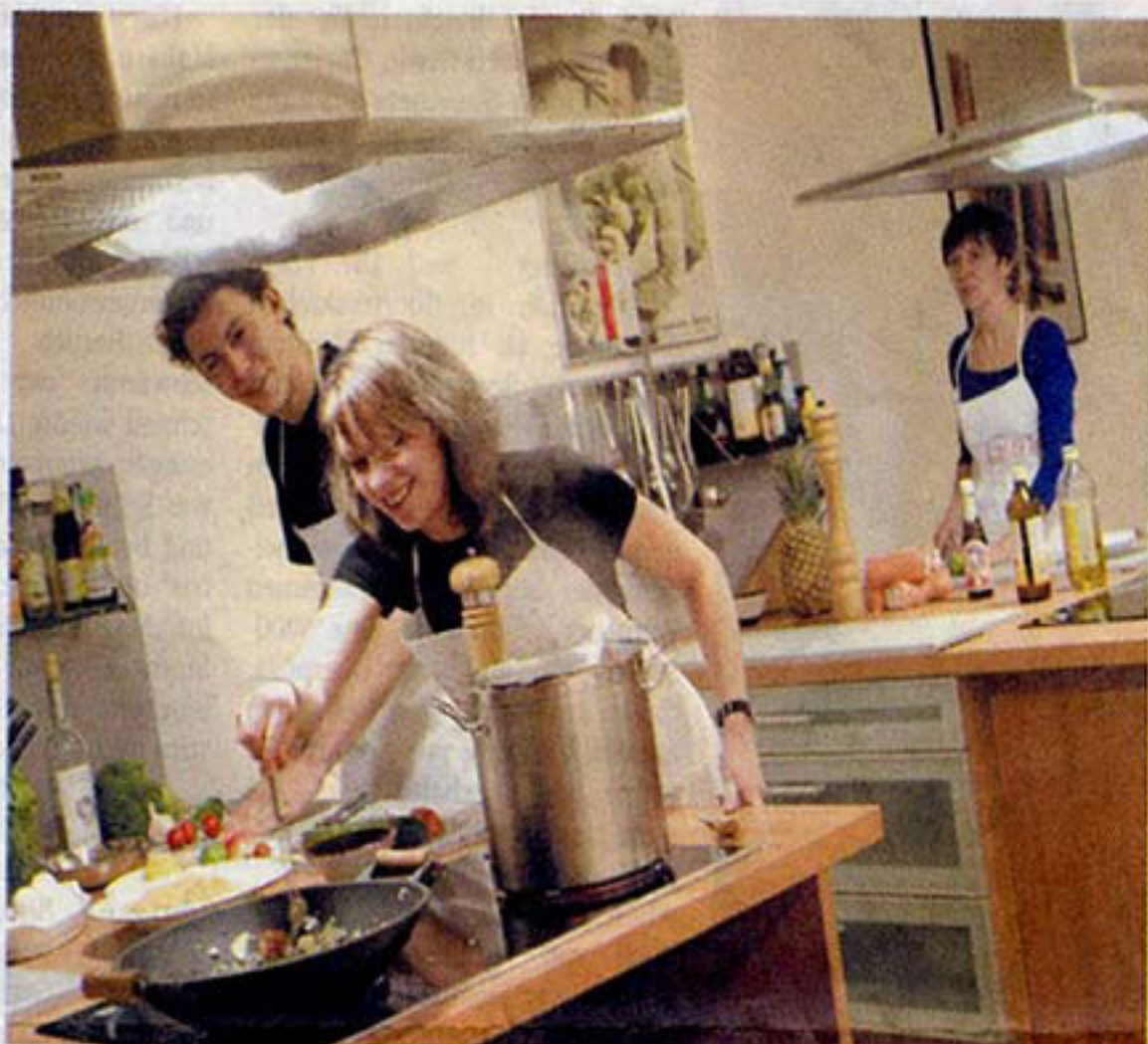
Im Erdgeschoss des Verlagshauses Langen-Müller, das auch Kochbücher herausgibt, findet sich, fast ein wenig versteckt, Haralds Kochschule. Betritt man den Raum, wähnt man sich zuerst in einem mondänen Geschäft für Küchenausstattungen: Kostspielige Werkzeuge aus Edelstahl blitzen, ausgewählte Weine locken zum Kauf, prachtvoll aufgemachte Kochbücher machen Lust auf Kreativität am Herd. Geht man aber ein paar Schritte weiter, so gelangt man in die eigentliche Stätte von Harald Schultes' Wirken: die Kochschule. Moderne Küchentechnik verbindet sich hier mit ästhetischem Ambiente. Die Kochstellen stehen frei im Raum, jede versehen mit reichhaltig Geschirr und Besteck und eigenem Dunstabzug. Daneben, schon elegant gedeckt, der Esstisch, an dem man hinterher die selbstproduzierten Köstlichkeiten schlemmen kann.

Seit rund sieben Jahren residiert Harald Schultes am Münchner Thomas-Wimmer-Ring. Zuvor hat er seine Lorbeeren weltweit verdient. Der Schüler von Heinz Winkler und Paul Bocuse, für den er auch das Marketing übernommen hatte, kochte unter anderem jedes Jahr für vier bis sechs Wochen im Weißen Haus in Washing-

ton. Danach führte er das elterliche Hotel mit Restaurant in Biessenhofen im Allgäu. Das verkaufte er kurzerhand und ging nach München. Langen-Müller-Verleger Herbert Fleissner, bei dem Schultes bereits Kochbücher herausgebracht hatte, bot ihm die Räume in seinem Haus an, der Sternekoch griff zu und gründete seine Schule.

Seitdem hat sich Harald Schultes vom erfolgreichen Künstler am Herd zum ebenso erfolgreichen Koch-Manager gewandelt. „Das macht mir mittlerweile sehr viel mehr Spaß, als hinter dem Herd zu stehen und Sterne zu erkochen“, sagt er. Denn neben seinen Privat-Kursen, für die er namhafte Gastdozenten engagiert, betreut Harald Schultes zahlreiche Firmen, die gemeinsames Kochen als gute Ausgangsbasis einer besseren Zusammenarbeit von Mitarbeitern und Kunden betrachten. Mittlerweile wird Schultes als Organisator für groß angelegte Firmen-Auftritte betraut.

Zu den Gastdozenten in Haralds Kochschule gehört unter anderem Frank Hartung. Der Küchenchef



Kochen lernen macht sichtlich Spaß und meistens schmeckt das Ergebnis noch hervorragend: Haralds Kochschule.

Bild: Stefan Tschunko

des Münchner Feinschmecker-Tempels Boettner's bietet in seinen Kursen meist typisch bayerische Küche an, die er entsprechend verfeinert. Zunächst aber gibt's einen kleinen Bier-Aperitif, um Berührungsgänge innerhalb der kleinen Gruppe abzubauen. Doch lang duldet Hartung das gesellige Miteinander nicht. Bald werden die Messer gewetzt: Waller in Bierbeize mit Wurzelgemüse, Petersilienkartoffeln und Senfsoße muss vorbereitet werden. Knollensellerie, Gelbe Rüben, Lauch und Zwiebeln werden fein gehackt, der zarte Fisch köchelt bald in einem Sud aus Exportbier, Rotweinessig, Ge-

würzen und Gemüse. Dieser Sud kommt in einen Topf, wird abschließend mit Senf abgeschmeckt. Jetzt nur noch die Kartoffeln kochen – fertig ist das Hauptgericht. Die anderen Köche haben oft sehr spezielle Themen: So entführt beispielsweise Frank Heppner in die Geheimnisse der karibischen Küche, Sternekoch Werner Licht weiht in die Geheimnisse der Soßenzubereitung ein, Hans Hollweck unterweist in der Verwendung von allerlei Kräutern und Gewürzen und Harald Schultes selbst zaubert mit seinen Schülern ein buntes Frühlingsmenü mit Fisch und Fleisch.

Peter Baier