

# Kochen, essen, feiern in Haralds Kochschule

**K**ochschürzen um und ab an den Herd. Wir sind von einer Agentur zum „Geschäftssessen“ in Haralds Kochschule eingeladen und ahnen bereits, welche Arbeit und gleichsam welches Vergnügen uns die Gastgeber mit dieser ungewöhnlichen Einladung bereiten werden. Gemüse waschen, putzen, schnipseln ist unser erster Job an diesem Abend. Danach wird fachgerecht die Vorspeise bereitet. Natürlich unter professioneller Anleitung des Kochs, der ein wachsameres Auge auf unsere Kreationen hat. Die Stimmung ist bestens, an allen Herden wird gewerkelt, geplaudert, gekichert und dazu hervorragender Wein konsumiert. Ungezwungenes Kennenlernen statt trockener Gespräche. Im An-

schluss geht es an die großen Tische, das Schlemmen kann beginnen. Ist der erste Hunger gestillt, folgt die Fortsetzung des Menüs mit dem nächsten Gang – und damit erneut die Geschäftigkeit am Herd. Am Ende sind alle Teilnehmer restlos begeistert. Einige entdecken sogar erwachende Neigungen und melden sich flugs zum nächsten offiziellen Kochkurs an. Wir auch, ist doch unsere Kochkunst nie über fünf Standardgerichte hinausgewachsen.

Mit seiner Kochschule hat Harald Schultes in München eine Marktlücke geschlossen. Der gelernte Koch, der bereits im Tantris und bei Paul Bocuse gearbeitet hat, bietet nahezu täglich Kochkurse für Anfänger und Fortgeschrittene an. Bei-

spielsweise „Fischgerichte leicht und schnell zubereitet“ (95 DM inklusive Verkostung und Getränke), „Kulinarische Reise durch asiatische Länder“ (85 DM) oder „Fernsehkoch Sante de Santis kocht“ (3-gängiges italienisches Menü inklusive Getränke für 100 DM). Zusätzlich bietet die Kochschule, deren Gastköche ausschließlich zu den besten der Stadt und der Landes gehören, individuelle Kochkurse für Freundeskreise und interessierte Gruppen und natürlich einen exzellenten Partyservice. Wer die Schule inklusive Chefkoch für einen Abend lang privat mieten möchte, muss mit ca. 2000 bis 3000 DM rechnen, je nach individueller Wahl der Gerichte und Getränke. Den Einkauf für den genussvollen Abend übernimmt der Koch persönlich. S. R. Haralds Kochschule, Information und Reservierung, von Mo - Fr 12.00 bis 18.30 Uhr, Tel: 089/22 80 02 90, Thomas-Wimmer-Ring 11, 80539 München



Foto: Peter von Felbert