



IM SÜSSEN PARADIES

Kochschulen im Test. Dieses Mal: ein Schoko-Dessertkurs im Landhaus „Lösch für Freunde“ in Hornbach

Wie habe ich seinerzeit mitgefiebert, als sich der kleine Held im Kinderbuchklassiker „Charlie und die Schokoladenfabrik“ auf Entdeckungsreise macht durch die paradiesisch-süße Welt des Besitzers Willy Wonka! Und jetzt fühle ich ganz ähnlich, denn ich bin angetreten, das Geheimnis um die

SINNLICHE VERFÜHRUNG
1 „Konrads Salon“: eines der 15 Themenzimmer im „Lösch für Freunde“
2 Die gläserne Sauna-Oase auf dem Dach
3 Kleines Kunstwerk: Schokotörtchen mit Himbeersorbet
4 + 7 Grafikerin Vivien Fast in Aktion
5 Die Weinlounge
6 Pâtissier und Gastgeber Olivier Fabing überreicht die Urkunde zum Kurs. **Fakten:** Das „Lösch für Freunde“ in der Südwestpfalz, unweit der französischen Grenze, bietet verschiedenste Erlebnisarrangements. Kosten für die „Schokoträume“ (zwei Übernachtungen, Dessert-Kochkurs plus Rundumverpflegung) ab 463 Euro p. P. Infos: www.loesch-fuer-freunde.de

Schokolade zu lüften. Mein „goldenes Ticket“ ist das Seminar „Schokoträume“ im „Lösch für Freunde“ in Hornbach und mein Willy Wonka heißt Olivier Fabing, Franzose und Pâtissier aus Leidenschaft. Zur Einstimmung wird mir und den elf anderen Teilnehmern des Workshops in der zum Kino umfunktionierten Landhaus-Lounge köstliche dickflüssige heiße Schokolade gereicht. Und ganz nebenbei verzaubert mich noch einmal die sinnliche Magie von Juliette Binoche und der umwerfende Charme Johnny Depps im Film „Chocolat“. Der Höhepunkt des Abends jedoch ist ein brodelnder Schokobrunnen, umringt von süßen, sommerlichen Desserts. Mmmh!
 Am nächsten Morgen schwärmt das Dutzend Schokoholics in die große Küche. Hier erfahren wir von Maître Olivier jede Menge Wissenswertes über die braune Bohne – vom bitteren Gebräu der Azteken bis zu den Edelsorten der heutigen Gourmet-Tafeln. Wir kosten feinste

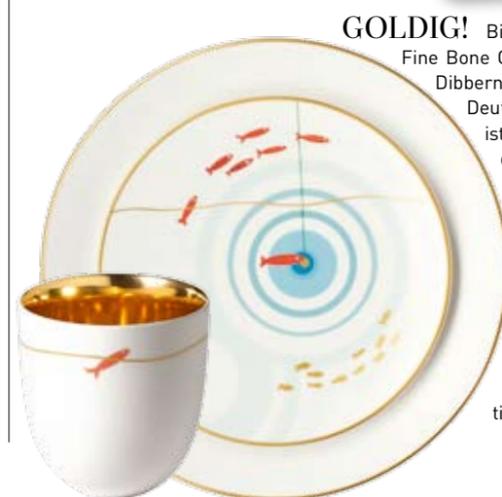
hochprozentige Zartbitterschokoladen mit ihren delikaten Aromen und lernen: Spitzenschokolade erkennt man daran, dass sie einen besonderen, einheitlichen Glanz hat, beim Brechen oder Zerkleinern richtig knackt, aber auf der Zunge einen zarten Schmelz entwickelt. Und minderwertige zum Beispiel am grünlichen Schimmer. Schokoladentörtchen mit Himbeeren dürfen wir zaubern. Klingt einfach, aber wie immer kommt es auch hier aufs Detail an. Vor der ersten Herausforderung kapituliere ich und überlasse das Messer lieber einem Mann: Es ist ein echter Kraftakt, die riesigen Blöcke Kuvertüre klein zu hacken. Ich verstehe mich besser auf Feinarbeit und schmelze die Schokostücke mit Butter und Zucker im heißen Wasserbad, gebe die Eigelbe zu, schlage das Eiweiß steif... Und freue mich, dass der Schoko-Bisquitteig aus der Hand einer Mit-Hobbyköchin „en ruban“ – als glattes, glänzendes Band – aufs Blech fließt. Ein wunderbar feinherber Duft erfüllt den Raum. Die mittels Backringen ausgestochenen kleinen Böden werden mit frischen Himbeeren belegt und mit „Ganache“, einer temperierten (wichtig!) Emulsion aus Schokolade und Sahne, beträufelt. Die erkalteten Törtchen dekorieren wir leuchtend pink (meine Lieblingsfarbe) mit einer Kugel Himbeersorbet und großen Sesam-Orangen-Knusperblättern, die ein paar aus unserer Kochtruppe gebastelt haben (Rezepte: www.madame.de/food).
 Am Abend dürfen wir unsere süßen Kunstwerke endlich vernaschen. Wie früher auf französischen Landgütern, wo der Patron mit Familie und Freunden am Tisch saß, nimmt unsere gut gelaunte Gruppe an der langen „Table d’hôte“ Platz. Während wir den Blick gespannt auf die offene Küche richten, kreierte Koch Paul Müller unser Menü. Pardon, aber das (unser!) Dessert krönt das Essen. Es schmeckt „scrumdiddlyumptious“ – um mit Willy Wonkas Wortschöpfung zu sprechen. Nichts fehlt mir zu meinem Glück an diesem märchenhaften Wochenende. Außer vielleicht Johnny Depp...
VIVIEN FAST



Skulptural Öffnet man den klappbaren Messerblock „Spicy“ mit angenehmem Softgummi-Touch-Effekt, kommen sechs Edelstahl-Steakmesser zum Vorschein (links, um 70 Euro), bei der „Magnum“-Version im gleichen Design ein Fisch-, Obst-, Gemüse-, Brot- und Fleischmesser sowie eine Fleischgabel (um 140 Euro). Jeweils in sieben Farben, von Legnoart.

KÜCHEN-NOSTALGIE

Retro ist auch ein großer Trend bei Kochbüchern. So gibt es eine Reihe neuer „Kitchen-Table-Books“, die stimmungsvoll illustriert sind mit schönen alten Küchengeräten, hübschen Locations und inspirierender Deko. Passend garniert sind die Rezepte von Klassikern der Familienküche mit vergilbten Fotos und Faksimiles handschriftlicher alter Originalrezepthefte. **1** Yvette van Boven zeigt in „Home Made“ (Dumont, 34 Euro), wie einfach gut kochen sein kann, und regt zur Reaktivierung eigener Erinnerungen an **2** Eine Auswahl der schönsten Küchenschätze aus einem französischen Rezeptheft von 1870, alles Klassiker, hat Manfred Meeuwig in „Rezepte für Marie“ (AT Verlag, 24,90 Euro) grafisch ansprechend aufbereitet **3** Ein entzückendes Geschenkbuch für Freundinnen ist „Vintage Tea Party“ von Angel Adoree (Dumont, 29,95 Euro), das mit Charme, Rezepten und Anleitungen zeigt, wie man zu Hause eine glamouröse Tee-Party mit Retro-Touch zelebriert



GOLDIG! Bis heute wird die hauchdünne Fine Bone China Porzellan-Kollektion von Dibbern größtenteils per Hand in Deutschland gefertigt. Das Design ist immer puristisch schlicht, doch die Dekore wechseln: Den Linien Pure, Classic und Asia hat die Pariser Künstlerin Sylvie Langet jetzt mit dem Dekor „Goldfish“, verspielten Unterwassermotiven, einen bezaubernden Sommerlook verpasst. Links: Teller und Platzteller, um 55 Euro und 96 Euro, Becher, innen 24-karätiges Gold, um 55 Euro.