

cookingberlin: Kochen ist Handwerk und Kultur mit Genuss & Inspiration

Wer kennt sie nicht, die vielen Kochsendungen und Shows rund ums Essen, die kulinarischen Duelle an der Herdplatte, die extravaganten, wissensfernen Zutaten oder die Enttäuschung, wenn das vermeintlich so einfache Gericht im Selbstversuch daheim nicht gelingt. Katrin Luther, Inhaberin von cookingberlin rät Ihnen: "Vergessen Sie das alles und konzentrieren Sie sich auf das, worauf es eigentlich ankommt: Das Kochen eines Essens – Back to the roots!"



Wer kennt sie nicht, die vielen Kochsendungen und Shows rund ums Essen, die kulinarischen Duelle an der

Herdplatte, die extravaganten, wissensfernen Zutaten oder die Enttäuschung, wenn das vermeintlich so einfache Gericht im Selbstversuch daheim nicht gelingt. Katrin Luther, Inhaberin von cookingberlin rät Ihnen: "Vergessen Sie das alles und konzentrieren Sie sich auf das, worauf es eigentlich ankommt: Das Kochen eines Essens – Back to the roots!"



Was ist eigentlich ein „cook aholik“

Katrin Luther behauptet von sich ein „cook aholik“ zu sein und möchte in ihren Kochkursen ihre Koch-Leidenschaft gerne weitergeben und diese in Ihnen entfachen. Es ist kein Geheimnis, dass in vielen Ländern die eigentliche „Kochlust“ verloren gegangen ist. Dafür gibt es viele Ursachen: die mangelnde Zeit, die Bequemlichkeit oder der schnelle Burger zwischendurch. Folge, die Küche bleibt kalt. Die praktischen Fähigkeiten und Erfahrungen aus der Zeit, als man der Großmutter oder Mutter noch beim Kochen half, sind in der heutigen Generation fast verschwunden. Genau hier beginnt das Wirkungsfeld von cookingberlin. Auf Ihre Fragen zur Zubereitung gibt Frau Luther mit alltagstauglichen und frischen Rezepten eine schnelle kulinarische Antwort. Diese können Sie schnell und leicht mit geringem technischen Aufwand, einfachen Geräten und guten, frischen Zutaten zu Hause nachkochen. Die Basiskurse vermitteln umfassendes Grundwissen und Fertigkeiten sowie den richtigen Umgang mit den verwendeten Produkten, und das alles von Anfang an. Besonders schwer ist es, den Jugendlichen wieder Spaß an der Zubereitung der eigenen Mahlzeit, grundlegende Lebensmittelkenntnisse und das Wissen, wie diese eigentlich schmecken, zu vermitteln. In Jugendkochkursen führt Frau Luther die 16-25 Jährigen ans Kochen heran, denn „heiß machen, kann jeder!“ Cookingberlin bietet eine gute Gelegenheit, es mit den Kochkünsten der Mama aufzunehmen. Also ran, an die Töpfe und Pfannen! Für die Kleinen werden innerhalb der Kinder-Koch-AG „Flotte Karotte“ Wissen und Fertigkeiten zum Backen und Kochen vermittelt.





Kochen und Kultur in einer engen Beziehung

In den Kochkursen werden die Teilnehmer, unter fachkundiger Anleitung, auch an weniger bekannte Länderküchen und kulinarische Spezialthemen wie Tapas, Tartes und Quiches etc. heran geführt. Die Kochevents bieten „Mit-Koch-Gelegenheiten“ zu nicht alltäglichen Themen des guten Geschmacks, und das anschließende gemeinsame Genießen der Speisen. Neben den Koch- und Backkursen ist es Katrin Luther ein besonderes Anliegen, zu zeigen, dass Kochen und Kultur in einer engen Beziehung zueinander stehen. Deshalb lädt sie regelmäßig auch zu kulinarisch-kulturellen Themenabenden unter dem Motto "ESSEN und KULTUR" ein. An diesen Abenden, mit nicht alltäglichen Themen und Gerichten, stehen Sie nicht selbst am Herd, sondern genießen ein mehrgängiges Menü und können sich verwöhnen lassen. So treffen mexikanische Genüsse auf „Frida Kahlo – Malen und Kochen als Leidenschaft“, um nur ein Beispiel zu nennen. Beliebt ist auch "Essen wie die alten Römer". Der exklusive kulinarische Genuss wird mit themenspezifischen Beiträgen aus Literatur, Geschichte, Musik oder Bildern begleitet.

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de