

Die hohe Schule des Kochens

Volker Osieka eröffnete die „Erste Pfälzer Kochakademie“ / Kurse für Amateure und Profis

GÖNNHEIM (fe). Im Leben, insbesondere im Beruf, komme es darauf an, im entscheidenden Moment locker zu sein, erzählte Volker Osieka. Und im Sport sei es ebenso. Der Mann weiß, wovon er spricht. Als Radrennfahrer hat er es mit einem Weltrekord – 1480 km von Genua bis Ostfriesland in weniger als 72 Stunden – geschafft, ins Guinness Buch der Rekorde zu gelangen. Als Triathlet nahm er zweimal am Ironman Hawaii sowie an mehr als 100 Marathon- und Triathlon-Veranstaltungen teil. Und er hält den Weltrekord im 24-Stunden-non-stop-Fahren. Der Spitzensportler ist ausgebildeter Koch, diätisch geschulter obendrein, und Küchenmeister mit Ausbildereignungsprüfung – und er hat bei 14 Kochwettbewerben mit Platzierungen zwischen dem ersten und dem vierten Platz bewiesen (u.a. Achenbach-Preis-Sieger 1987), dass er was vom Kochen versteht. Der Mann weiß, was er will: Nach Stationen in Mönch's Posthotel, Bad Herrenalb (damals 2 Michelin-Sterne), Aubergine, München (damals 3 Sterne), Ente von Lehel, Wiesbaden (2 Sterne), Schloss Friedrichsruhe, Öhringen (2 Sterne), Burg Windeck, Brühl (2 Sterne) sowie in führenden Positionen in Stuttgart (Großklinikum) und im Golf-Club Heddesheim hat sich Volker Osieka entschlossen, dem Koch-Alltag ade zu sagen um die „Erste Pfälzer Kochakademie“ zu gründen.

Der Mann weiß auch, wie man überzeugt: Auf den ersten Blick gleicht das Anwesen in Gönnheim einem gutbürgerlichen Privathaus mit gepflegtem Garten und stilvoller Gartenterrasse. Auf den zweiten Blick hat das Haus von Volker Osieka dann auch viel von einem



Volker Osieka, Kerry Haase, Anja und Frank Schmidt.

Foto: Feller

Kochstudio: im Untergeschoss stehen in einer supermodernen, neuen Küche professionelle Küchengeräte. Und nicht zuletzt wird nebenan in der „Verkostungszone“ auch die Tischkultur gepflegt. Es ist ihm wichtig, sich nicht nur einseitig in der großen Welt der Sterneküche zu bewegen, sondern die unterschiedlichsten Ausprägungen und Schwerpunkte kennen gelernt zu haben. Jetzt möchte er in angenehmem Ambiente und lockerer Atmosphäre jedem Gelegenheit geben, professionelles Kochen zu erlernen oder sein Wissen zu vertiefen - vom ambitionierten Feinschmecker bis zum Profikoch.

Besonderes Augenmerk legt er auf Kinder-Kochkurse mit Geschmacksschulung. Das aktive Einbeziehen aller Kursteilnehmer ist dabei ein wesentlicher Bestandteil der Osieka'schen Philosophie. Dies sei besonders wichtig für das Nachkochen zu Hause. Der Spaß- und

Gute-Laune-Faktor stehe dabei im Vordergrund.

Volker Osieka, von dem man kochfachlich künftig aus erster Hand lernen kann, absolviert in Gönnheim ein stolzes Programm. Er referiert über das Zusammenspiel von Speisen und Wein, macht einen kleinen Ausflug durch die Welt der verwendeten Produkte, streut hier ein Beispiel aus eigener Erfahrung ein, fordert dort einen Kursteilnehmer heraus und ist nie um einen flotten Spruch verlegen. Solch ein Tagesseminar – Kosten 50 Euro plus Umlage der Produkte – ist erfrischend unspektakulär und deshalb tatsächlich effektiv, denn jeder ist auf sich selbst gestellt – aber nie mit sich allein gelassen. Denn jeder Teilnehmer erhält nach dem Seminar eine vollständige Rezepturenmappe. Profitipps inklusive.

Infos: Volker Osieka Tel. (06322) 955777.