

## FEINE SAUCENKÜCHE

Von Cognac-Pfeffer-Rahm über Sauce hollandaise, Bratenjus, Mojo verde bis Zitronenbutter. Dazu hausgemachte Brühen, neue Chutneys, Dressings und Dessertliebinger wie Mokka- oder Karamellsauce



**Klassiker, Fonds & Dips step by step erklärt**  
Nützlich: Saucen-Abc und SOS-Tipps • Neu: junge Trendweine • Nobel: Ketchup de luxe

www.lust-auf-genuss.de



Deutschland: € 4,00 Österreich: € 4,40 Schweiz: sfr 7,90 - Benelux/Frankreich: € 4,50 - Italien/Spainien: € 4,70 - Griechenland: € 5,70

### HOFGUT HAFNERLEITEN, BAD BIRNBACH

#### Mediterrane Schmankerl

Die erste Kochschule Niederbayerns gehört ausgerechnet zu einem Restaurant ohne Speisekarte. Der Hotelier und Chefkoch Erwin Ruckerl hat im idyllischen Bad Birnbach mit dem „Hofgut Hafnerleiten“ ein vielfach prämiertes Design-Refugium erschaffen. Hier logiert man nicht in Zimmern, sondern in „Themenhäusern“ und „Entspannungswürfeln“. Die Kochkurse (ab 94 Euro) leitet Ruckerl selbst, sie orientieren sich an seiner großen Leidenschaft für die italienische Küche. Ob Grundlagenkurs oder Nudel-seminar, ob mediterrane Fischgerichte, Antipasti- oder Grillabende, der gelehrte Koch nimmt jeden Teilnehmer mit auf eine Geschmacksreise durch die köstlichsten Regionen Italiens. Wer schon alles kann und kennt, bucht einen Kaffeekurs: Einmal im Monat weiht der zertifizierte Barista Ruckerl seine Gäste in die „fünf Ms“ der Kaffe Zubereitung ein.

[www.hofgut.info](http://www.hofgut.info)



#### KREATIVSTÄTTE

Hier gibt es Genuss für Augen und Gaumen



### GROSSZÜGIGE GASTLICHKEIT

Das Resort liegt zwischen Zuckerrohr und türkisblauem Meer



### SHANTI MAURICE, MAURITIUS

#### Sinnliches Vergnügen

Authentischer lässt sich die kreolische Kochkultur nicht erleben: Im Kurs „Grandma's Kitchen“ begleiten die Gäste des Resorts „Shanti Maurice“ die Großmutter eines Hotelmitarbeiters (siehe Foto) auf den einheimischen Lebensmittelmarkt. Gemeinsam mit ihr wählen sie die frischesten Zutaten für Honiglamm oder Fischoury aus, kochen zusammen und erleben ganz selbstverständlich eine exotische Geschmacksreise aus Zimt und Koriander, Tamarinde und Chili. Beim Essen wird Gastfreundschaft gefeiert, natürlich im großen Familienkreis. Ein Kochbuch mit Rezepten und Geheimtipps rundet den kulinarischen Ausflug ab, schließlich soll man zu Hause alles nachkochen können. Zurück im Hotel, lässt man den Tag ausklingen, noch immer mit den Aromen aus Afrika, Frankreich, China und Indien auf der Zunge. Nebenbei hat man Gutes getan: Fünf Euro von der Kochkursgebühr (ca. 40 Euro) fließen an eine karitative Vereinigung, die ältere Menschen und behinderte Kinder auf der Insel unterstützt.

[www.shantimaurice.com](http://www.shantimaurice.com)

