

vegetarischer
Wochenend-Kochkurs mit Franz Keller
auf dem Haftelhof

vom 16.2.2024 (ab 18 Uhr) - 18.2.2024 (14 Uhr)

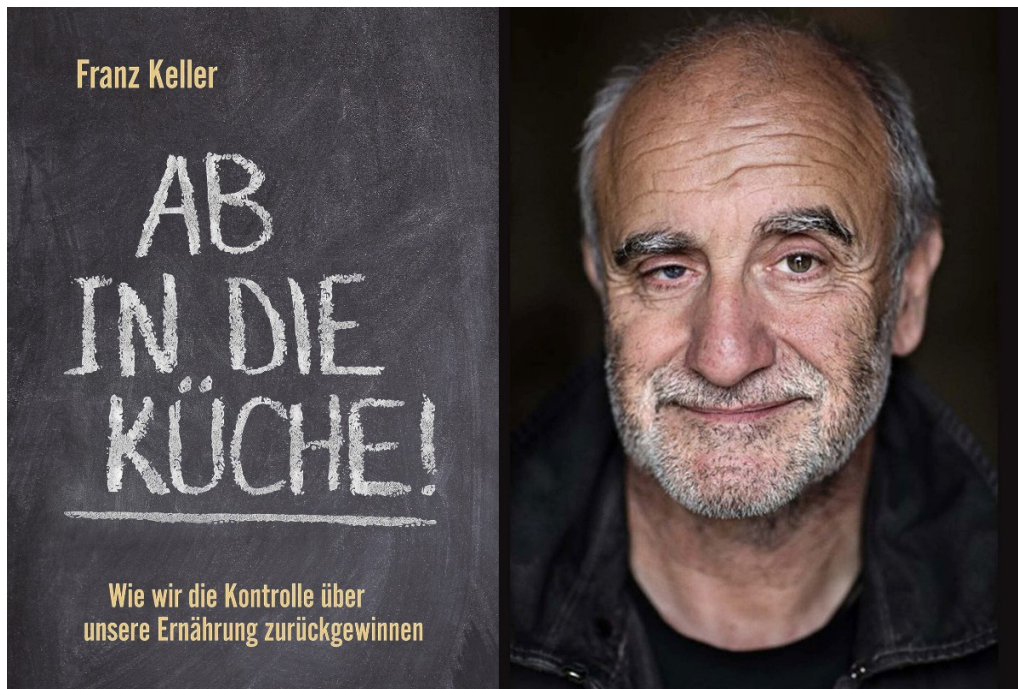


Foto: Anja Jahn

Freitag (16.2.2024): Franz Keller kocht für die Teilnehmer und deren Begleiter

- 19:00 Uhr: Überraschungsmenü
- danach: Gespräch über gesunde / nachhaltige vegetarischen Ernährung mit Tipps zur Auswahl der Grundprodukte und zur Herstellung / Vorbereitung / Auswahl und Aufbewahrung von Brühen, Vinaigrette, Kräuter, Gewürze ...

Samstag (17.2.2024):

- 9:00 Uhr: Haftelhof-Frühstück
- 10:30 Uhr: Vorbereitung Mittagsmahl gemeinsam mit den Teilnehmern
- 13:00 Uhr: Mittagsmahl
- 14:00 Uhr - 16:00 Uhr Pause zum Erholen
- 16:00 Uhr: Vorbereitung Abendmahl gemeinsam mit den Teilnehmern
- 19:00 Uhr. Abendmahl
- danach: musikalische Klänge

Sonntag (18.2.2024):

- 9:00 Uhr: Haftelhof-Frühstück
- 10:30 Uhr: Vorbereitung kleines Mittagsmahl
- 12:30 Uhr: Mittagsmahl

	Kochkursteilnehmer	Begleitperson
Kursgebühr:	200 €	--- €
Übernachtung:	100 €	50 € (im Doppelzimmer)
Verpflegung (Fr-So)	125 €	125 €

Vita Franz Keller

Genießer sind mir sympathisch. Wahrscheinlich, weil ich selbst einer bin. Und das aus tiefer Überzeugung. Einfache, unkomplizierte Dinge lassen sich am besten genießen, weil nichts die Aufmerksamkeit stört. Das habe ich im Laufe vieler Jahre als Koch gelernt. Und so war es immer mein Traum, auch so kochen zu dürfen: mit klaren Strukturen, ohne überzogenen Luxus, aufs Wesentliche konzentriert.

Dass ich überhaupt zu(m) Pote gekommen bin und schließlich tatsächlich diesen Traum verwirklichen konnte – nämlich hier in der Adler Wirtschaft –, verdanke ich vielen Menschen und Meistern, die meinen Stil und meine Ansichten prägten. Allen voran meiner Frau Brigitte-Marie. Schon als kleiner Bub zeigte mir meine Oma Mathilde, wie man Kartoffelsalat und Schäumele macht – bodenständige, saisonal orientierte Gerichte nach traditionellen Rezepten. Dass Kochen Handarbeit im wahrsten Sinne des Wortes ist, brachte mir auch mein erster Lehrmeister, der Freiburger Gastwirt Hans Beck bei: Man muss es erst von der Pike auf beherrschen, um es dann perfektionieren zu können.



Diese Perfektion lehrten mich dann später so berühmte Patrons wie Jean Ducoux, Paul Lacombe (der zauberte aus einfachen und teilweise deftigen Zutaten ganz exzellente, bodenständige Gerichte), Paul Bocuse (bei ihm lernte ich Stehvermögen und das Selbstvertrauen, nach den Sternen zu greifen) oder das „Enfant Terrible“ der französischen Gastronomie, Michel Guérard. Guérard hat mich damit beeindruckt, dass er in seiner „Nouvelle Cuisine“ den ganzen Firlefanz weglies und sich ohne Dekoration und Pomp beim Anrichten auf das Wesentliche beschränkte. Später bin ich auf der Suche nach meinem eigenen Stil nach Italien gereist. Hier habe ich die Leichtigkeit gefunden, die der französischen Küche fehlt.

Schließlich hatte ich ein eigenes Konzept entwickelt, das ich dann in meinen beiden eigenen Restaurants umsetzen wollte: Als erster Sternekoch habe ich es geschafft, neben der Gourmetküche in meinem Kölner „Franz Kellers Restaurant“ mit klassischen, traditionellen Gerichten der deutschen und italienischen Küche in der „Tomate“ auch jüngere Leute mit kleinem Geldbeutel zu begeistern. Viele Jahre lang kochte ich auf hohem Level in schicken Luxus-Gastronomietempeln. So richtig glücklich und zufrieden bin ich aber erst jetzt, seit ich mich von dem ganzen Sterne-Zirkus losgesagt habe. Und nach einem völlig anderen Prinzip arbeite, das wohl nicht mehr in diese Michelin-Kategorien reinpasst. In der Adler Wirtschaft verwirkliche ich nun endlich meinen Traum: vom Kochen als Genuss-Handwerk und von Schlichtheit ohne überzogenen Luxus, wo der Inhalt mehr zählt als die Form.

Mein Credo ist heute: Einfach gut kochen – und dann genießen!