



Kochen wie die großen Meister

Schon aufgrund der Geografie Burgunds weist die Küche eine so große Vielfalt auf wie sonst nirgendwo in Frankreich. **Im Kochstudio Passion Cuisine** in Rully weihen Sterneköche Kochbegeisterte in die Geheimnisse der burgundischen Küche ein.

Die Liste der kulinarischen Spezialitäten ist lang: Coq au Vin aus dem berühmten Bresse-Geflügel, Weinbergsschnecken (Escargots à la bourguignonne), Jambon persillé, die mit viel Petersilie gewürzte

Schinkensülze, Quiche au Fromage (fast 30 Käsesorten gibt es in Burgund), die nach der Regionalhauptstadt benannte Allround-Zutat Dijon-Senf, Fleischgerichte aus dem Burgunder Charolais-Rind, 300 Sorten Pilze aus den Morvan-

Wäldern, Fische und Krebse aus den über 70 Flüssen Burgunds, das Dijoner Honig-Gewürzbrot Pain d'Épices. Nicht zu vergessen die berühmten Rotweine Pinot Noir (Spätburgunder), die zu den teuersten der Welt gehören, die Weißweine Chablis und Chardonnay, der Johannisbeerlikör Crème de Cassis, der Cocktail Kir Royal, der mit Crémant, einem nach Champagner-Methode hergestellten Schaumwein und Crème de Cassis gemischt wird.

Mit verschränkten Armen steht Julien Burdin im Kochstudio Passion Cuisine und nickt den Teilnehmern des Kochkurses lächelnd zu. Heute ist er für Chefkoch Yohan Chapuis vom Ein-Sterne-Restaurant Greuze in Tournus eingesprungen. Julien ist zweiter Koch im Greuze. Sandrine Biniek, Teilhaberin des Studios, verteilt Plastikschrürzen und Rezepte für ein Drei-Gänge-Menü, das in den nächsten 60 Minuten unter Anleitung von Julien zubereitet werden soll. Aufmerksam studieren die Teilneh-



Boeuf Bourguignon steht auch auf dem Kochprogramm.

mer die drei Blätter mit den Rezepten. Zur Vorspeise gibt es Jakobsmuscheln im Speckmantel. Die Vegetarier unter den Teilnehmern dürfen eine geschäumte Kürbis-Velouté zubereiten. Als Hauptspeise ist Kabeljau-Rücken in Chorizo-Kruste und Haricot-Coco-Creme vorgesehen, die Vegetarier begnügen sich mit der reichhaltigen Bohnen-Creme und Gemüse, und zum Nachschmecken gibt es Pistazien-Financiers und Himbeer-Sorbet.

Zutaten und Arbeitsmaterial stehen bereits auf der Arbeitsfläche. Julien erklärt den Teilnehmern, wie sie vorgehen müssen, und gibt immer wieder Tipps, wie etwas besonders schaumig, locker oder fest wird. Sandrine übersetzt auf Deutsch, denn nicht alle Anwesenden sprechen Französisch. Auf die Frage, woher sie so gut Deutsch könne, antwortet sie: „Ich war von 1993



Sandrine Biniek (rechts) hatte die Idee für das Kochstudio, Julien Burdin ist einer der Gastköche.



bis 1994 als Au-pair in Bochum, in einer sehr netten Familie, mit der ich fast 20 Jahre später immer noch Kontakt habe. Sie sind Teil meiner Familie“.

Das Kochstudio befindet sich im Weinbaugebiet Rully, im Herzen von Burgund, und wurde 2005 von Kochenthusiast Guy Capron gegründet. Sandrine Biniek, Philippe Masson und Jean Pierre Despres übernahmen das Studio von Guy Capron vier Jahre später, als dieser sich in den Ruhestand verabschiedete. Die drei Freunde waren zuvor im Drei-Sterne-Restaurant Maison Lameloise in Chagny angestellt.

Jede Woche gibt es bis zu fünf Kurse

Philippe, der Küchenchef, als Konditor, Jean Pierre als Chef-Sommelier und Sandrine als Empfangsdamen. Weil alle drei etwas völlig anderes machen wollten, das aber trotzdem mit Speis und Trank zu tun haben sollte, kam das Verkaufsangebot von Capron zur rechten Zeit.



Wöchentlich finden vier bis fünf Kochkurse unter Anleitung eines Sternekochs statt. Drei Chefköche teilen sich die Arbeit: Yohan Chapuis vom Restaurant Greuze in Tournus, Bruno Monnoir von Le Benaton in Beaune und Cédric Gaudin vom Restaurant le

Parcours à Chalon-sur-Saône.

Die Kochkurse, die hauptsächlich abends oder am Wochenende stattfinden, sind nicht nur für Erwachsene gedacht, auch Kinder dürfen mitkochen. „Ob Anfänger oder Fortgeschrittene – bei Passion Cuisine ist jeder Teilnehmer auf dem gleichen Niveau“, erklärt Sandrine. Gekocht wird im Kurs jeweils ein Menü mit Vorspeise, Hauptgericht und Dessert, das anschließend zu einem köstlichen Burgunder Wein gegessen wird. Vegetarier und Allergiker werden berücksichtigt und bekommen Rezepte ohne Fleisch, Milch, Ei oder Gluten. ●

Cornelia Lohs

Informationen und Preise der Kochkurse:
<http://passion-cuisine.com/>