

# MIT PROFIS ANS WERK

Sie wollen Know-how aus erster Hand? Tipps von echten Könnern? Oder einfach mal zusammen mit Gleichgesinnten in der Küche stehen und neue Kniffe ausprobieren? Diese drei Schulen sind echte Genussräume:



## BAKE AND COOK ACADEMY BY ANDREA SCHIRMAIER-HUBER

Wenn sich jemand „Konditorenweltmeisterin“ nennen darf, dann kann man sich vorstellen, wie professionell und lecker es in ihrer Schule zugeht: Andrea Schirmaier-Huber wuchs in einer alteingesessenen Konditorenfamilie in München auf, machte im berühmten Café Luitpold die Ausbildung zur Konditorin, übernahm im elterlichen Betrieb die Backstubenleitung und gewann zahlreiche Wettbewerbe. Weil sie nicht nur Kuchen und Torten liebt, sondern auch das Zusammensein mit begeisterungsfähigen und lernwilligen Laien und Hobbybäckern, startete sie ihre bake and cook academy im bayerischen Feldkirchen-Westerham. Zusammen mit einem hochkarätigen Dozenten-Team aus der Premium-Küche lernen Teilnehmer die Zubereitung von süßen und herzhaften Backwaren. Ob Macarons, Marzipan, Cupcakes oder Naked Cake – die Rezepte sind zum dahinschmelzen. Ihr jüngstes Projekt: die Kochsendung „essen & trinken Für jeden Tag“. Auch da geht es den Kochteams um klare und leicht nachvollziehbare Anleitungen, nützliche Tipps und Tricks. Mehr auf [www.bakeandcook.net](http://www.bakeandcook.net).

Foto: Benedikt Rott

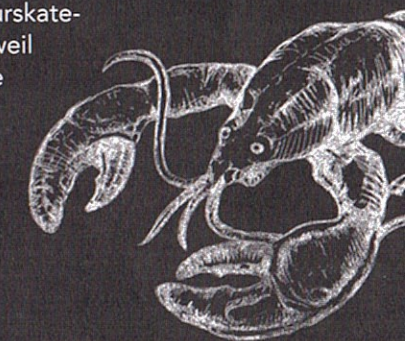
Weltmeisterlich Backen: Andrea Schirmaier-Huber weiß wie's geht

## ONE KITCHEN KOCHSCHULE



Cooler Location: die One Kitchen Kochschule in Hamburg

In einem alten Backstein-Industriebau im Hamburger Stadtteil Ottensen gibt es eine originelle Anlaufstelle für Kochenthusiasten: die One Kitchen Kochschule. Ob Gourmet oder Einsteiger, bei dem vielfältigen Kursangebot, inspiriert von den Küchen der Welt, wird jeder fündig. Mal werden Sushi gerollt oder würzige Grillmarinaden gemixt, dann wieder sind exotische Vorspeisen oder Smoothies das Thema. Die quirlige Köchin Angie Bender und ein Team aus Kochexperten mit unterschiedlichen Schwerpunkten machen das gemeinsame Kochen in dem besonderen Wohlfühlambiente zu einem echten Event. Damit sich wirklich jeder an den Herd traut, gibt es die Kurskategorien Basic, Premium und Cool. Und weil die besten Partys immer in der Küche stattfinden, gibt es bei One Kitchen neben regulären Kochkursen auch Kochevents, Konzerte, Lesungen und Slams. Eine Gelinggarantie? Die gibt es zumindest für die gute Stimmung! Mehr auf [www.onekitchen.com](http://www.onekitchen.com).



## ANDI SCHWEIGER KOCHSCHULE

Andreas und Franziska Schweiger sind leidenschaftliche Gastronomen. Zehn Jahre lang, zwischen 2006 und 2016, haben sie das in ihrem Restaurant „schweiger2“ in München unter Beweis gestellt, das 2009 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Der Koch, der zur Kochvereinigung der „Jungen Wilden“ gehört, und seine Frau, eine gelernte Konditorin, gründeten 2013 ihre Kochschule in München. Die Themen sind weit gefasst, im Kursprogramm steht zum Beispiel „Mediterran“ oder „Sonntags-Pasta mit Franzi“. Das rastlose Gourmet-Duo, bei dem sich auch im Urlaub alles um Märkte, gutes Essen und leckere Zutaten dreht, setzt auf hochwertige Produkte. Viele davon kommen sogar aus dem eigenen Nutzgarten, wo man manchmal sogar nachts einen der beiden beim Gießen antreffen kann. „Wir züchten unsere Tomaten aus dem Kern heraus, nicht aus irgendwelchem Saatgut“, sagt Andi Schweiger. „Das schmeckt der Gast.“ Die Leidenschaft für gute Zutaten und gutes Essen geben sie an ihre „Schüler“ weiter, die sich in der tollen Location der Kochschule wohl fühlen sollen. Mehr auf [www.schweiger2-kochschule.de](http://www.schweiger2-kochschule.de).



Vollblut-Koch: Andreas Schweiger