

Am Herd kocht Leidenschaft

Gerald Fütterer ist Küchenchef und Lehrmeister mit Leib und Seele

Sein Name ist Programm. Gerald Fütterer ist Koch mit Leib und Seele. Seit einem knappen Jahr betreibt er die Kochschule „Esscapade“, die gleichzeitig Kompetenzzentrum für moderne Küchentechnik ist.

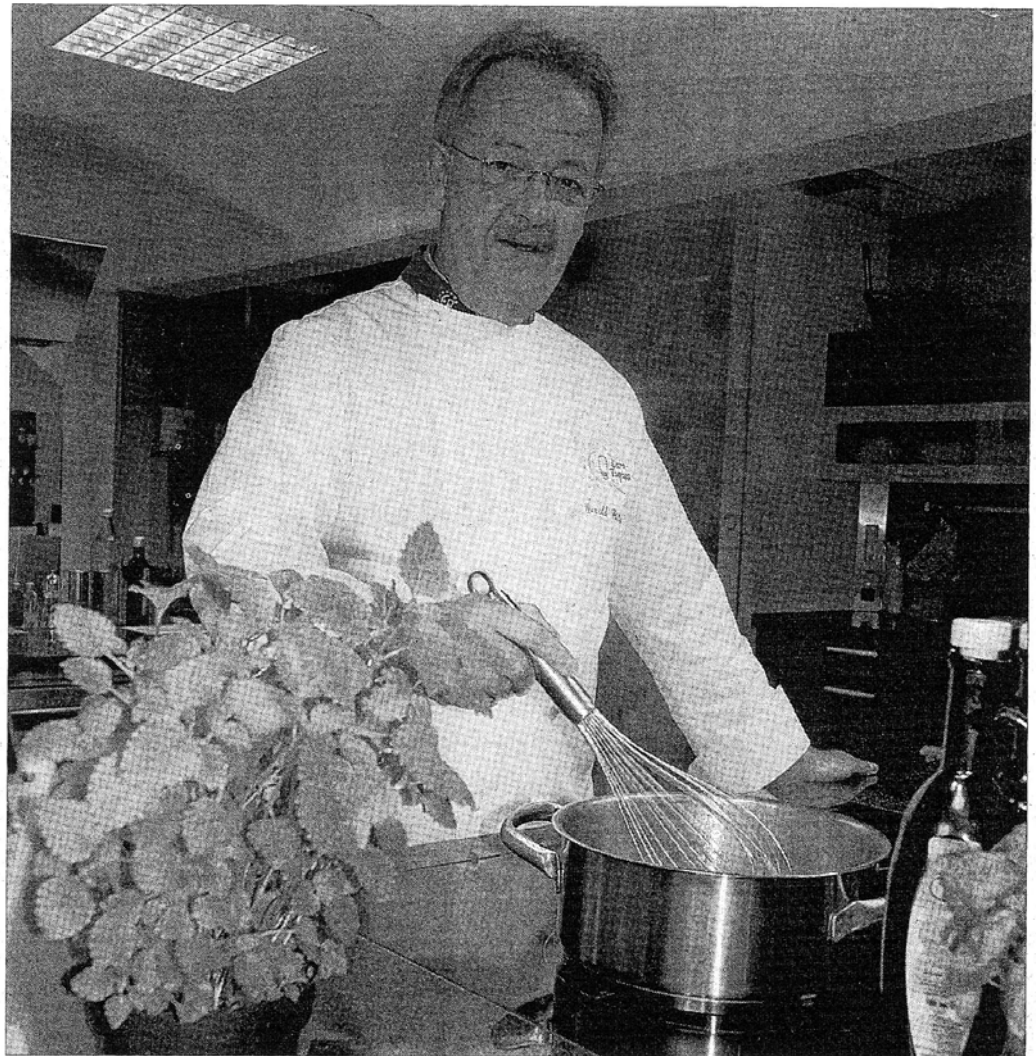
JUTTA LIEBISCH

Reichenbach/Fils. „Ich wollte immer Koch und Pâtissier werden.“ Aufgewachsen im Familienbetrieb, war Gerald Fütterer ständiger Gast in Gastronomie und Bäckerei. Den ersten Wunsch hat er verwirklicht. Sein Beruf, der Spaß und die Freude daran, haben ihm zahlreiche Wege eröffnet. Fütterer war viele Jahre im Ausland tätig. Fernost und Südamerika haben ihn geprägt. Er arbeitete in renommierten Häusern und wurde mit Auszeichnungen belohnt. Er gehört auch zum Kreis der europäischen Köche, die sich unter dem Namen Eurotoques zusammengeschlossen haben. Sie setzen sich auf breiter Ebene für die Erhaltung natürlicher Produktion von Lebensmitteln, der Erhaltung von Natur- und Kulturlandschaft und der Pflege heimischer Erzeugnisse ein. Hier Mitglied zu werden, sei für jeden Koch eine hohe Auszeichnung.

„Wir bieten Kochkurse mit frischen Lebensmitteln, frei von Glutamat und künstlichen Zusatz- und Geschmacksstoffen.“ Verarbeitet werden regionale und saisonale Lebensmittel. Und genau das liegt Gerald Fütterer am Herzen. „Denn Kochen beginnt bereits beim Einkauf.“ erklärt er. „Es werden alle Sinne angesprochen: Sehen, hören, fühlen, riechen und schmecken.“

Fütterers Auswahl an Kochkursen scheint unerschöpflich: vom „Kochen aus dem Wok“, über spezielle Fleischthemen und jahreszeitlicher Küche bis hin zu Gerichten aus verschiedenen Ländern. Auch Kurse für Mütter und Berufstätige, die meist unter chronischem Zeitdruck leiden, bietet der Koch an. Denn es gibt sie tatsächlich „die Anregungen für die schnelle Zubereitung gesunder, preiswerter und dabei trotzdem raffinierter Mahlzeiten“, erklärt Gerald Fütterer. Er arbeitet zusammen mit der Universität Tübingen, Ernährungsberatern und stellt auf Wunsch einen Coach, der beim Einkauf die Tücken und Fallen einzelner Lebensmittel erklärt.

Besonders am Herzen liegen dem engagierten Esscapade-Chef vor allem die Kinderkochkurse. „Kinder lernen mit viel Freude und Begeisterung den Umgang mit Lebensmitteln.“ Mit ihnen bereitet er



Sein Name ist Programm: Gerald Fütterer ist Koch mit Leib und Seele und steckt mit seiner Leidenschaft in seiner Kochschule in Reichenbach viele Menschen an. Foto: Jutta Liebisch

leckere Menüs und veranstaltet Geschmacksunterricht. Auch direkt vor Ort an Schulen und Kindergärten. „Kinder sollen den ursprüngli-

Kinder lernen mit viel Freude und Begeisterung

chen Geschmack unserer Nahrungsmittel erkennen. Darum ist es für sie so wichtig, saisonale, frische Lebensmittel, die frei von Zusatzstoffen sind, kennen zu lernen.“ Gegen einen gelegentlichen Besuch im Fastfood Lokal hat der 61-Jährige nichts einzuwenden: „Das Fleisch und Gemüse ist von guter Qualität. Auch das Fett ist nicht das Problem.“ Gefährlich seien Süßstoffe,

die in den meisten Nahrungsmitteln enthalten sind. Das seien die größten Vitaminräuber.

Gerald Fütterer hat viel auf die Beine gestellt. Im „Esscapade“ ist nicht nur die Kochschule eingerichtet, sondern auch das Kompetenzzentrum für moderne Küchentechnik. Hier wird über den Einsatz modernster Küchengeräte genauso beraten wie über die Wahl der richtigen Küche. Wer keinen Kochkurs besuchen will, hat noch andere Möglichkeiten, die Räumlichkeiten kennen zu lernen. Beim „Feiern & Mitkochen“ können bis zu 40 Personen gemeinsam kochen, essen und feiern. Die modernen und bis ins kleinste Detail durchdachten Kochinseln lassen bei Hobbyköchen und solchen, die es werden wollen, den Puls deutlich ansteigen. Nach geta-

ner Arbeit kann man sein frisch zubereitetes Essen in gemütlich, moderner Umgebung genießen. Fütterer gestaltet Feiern nach Wünschen von Kunden und berät umfassend. Er kocht live auf Messen oder kulturellen Veranstaltungen. Mit seinem rund zehnköpfigen Team, das unterstützend tätig ist, zaubert er für private und geschäftliche Anlässe Büfets in allen Variationen. Übrigens gibt es ihn, den Kochkurs, für diejenigen, die noch nie Wasser in einem Topf zum Kochen gebracht haben. Diese sind bei Gerald Fütterer in den besten Händen. Denn er lebt und liebt seinen Beruf, da springt der Funke unweigerlich über.

© www.esscapade.de

Kurstermine unter www.kochschule-esscapade.de