



Den Skrei gepfeffert und gebuttert, bevor er kurz in den Backofen geschoben wird: In Willenbrinks Küche lernen die Kursus-Teilnehmer viele interessante Verfahren rund um die Gourmet-Restaurant-Küche kennen. ■ Foto: Dülberg

In fremde Töpfe gucken

Dritter Kochkursus mit Josef Willenbrink für die Aktion „Nachbar in Not“

LIPPBORG ■ Wie wird ein abwechslungsreiches Viergang-Menue richtig konzipiert, vor- und zubereitet und punktgenau auf den Tisch gebracht? Wie wird eine leckere Sauce gekocht? Und wie sollte eine Bratpfanne richtig behandelt werden? Diese Fragen beantwortet einmal mehr Josef Willenbrink vom Landgasthof Willenbrink in Lippborg.

von Namen und Telefonnummer eine Summe nicht unter 20 Euro an die Anzeiger-Aktion „Nachbar in Not“. Die Kontonummer findet sich im Anhang unter diesem Artikel. Wenn sich mehr als fünf Interessenten melden, entscheidet das Los. Die Teilnehmer werden in dieser Zeitung veröffentlicht und telefonisch benachrichtigt.

Gemeinsam mit Anzeiger-Redakteur Michael Dülberg lädt er am Sonntag, 22. März, von zehn bis etwa 14.30 Uhr fünf Freunde der kulinarischen Küche zum dritten Mal ein, zum praktischen Kochkursus für die Aktion „Nachbar in Not“. Mit den beiden ersten Kochkursen konnten bereits mehr als 1500 Euro Spendengelder für Nachbar in Not verbucht werden.

Wer teilnehmen möchte, spendet unter dem Verwendungszweck „Kochkursus Willenbrink“ und Angabe

Das Koch-Event beginnt am Sonntag-Vormittag ab 10 Uhr im Landgasthof. Zunächst lernen sich Koch und Teilnehmer in einem Begrüßungsgespräch kennen. Josef Willenbrink wird rechtzeitig vor dem Termin sein hausaltgerechtes Menü für den Kursus zusammenstellen. Salat und Suppe, Hauptspeisen sowie ein Dessert stehen auf der Speisekarte.

Sodann marschieren die Teilnehmer in die Restaurant-Küche, wo sie gemeinsam mit dem Chef de Cuisine das Viergang-Menue vorbereiten. Je-

der Teilnehmer erhält eigene Aufgaben. Josef Willenbrink gibt Tipps und Ratschläge und fachsimpelt mit den Hobby-Köchen.

Wenn alle Vorbereitungen wie Gemüse putzen, Fleisch portionieren und Fonds einkochen abgeschlossen sind, werden die Speisen zubereitet. Dabei liegt die Raffinesse darin, dass der erfahrene Koch die Speisenfolge so zusammengestellt hat, dass Gang für Gang so aufgetragen werden kann, dass keine unnötigen Verzögerungen entstehen.

Der Pfiff liegt dabei darin, dass wichtige Arbeiten bereits in der Vorbereitung erledigt werden. So kann zum Beispiel ein Forellenmus als Vorspeise oder ein Dessert schon am Tag zuvor weitgehend fertiggestellt werden. Das macht dann beim Zubereiten der Speisen kaum noch Arbeit und kostet kaum Zeit. Nach dem Festmahl

kommt es vor dem Abschied zumeist noch zu einer längeren Talk-Runde, bei der es natürlich rund ums Essen geht. Josef Willenbrink erläutert seine Philosophie von der regionalen Frischküche und beantwortet Fragen der Teilnehmer. Am Ende bekommt jeder noch das exklusive Rezept der Speisenfolge vom Kochkursus. Damit lässt sich erfahrungsgemäß zuhause bestens nachkochen. Bisher jedenfalls haben alle Teilnehmer viel Spaß gehabt und lecker gegessen. Josef Willenbrink und „Nachbar in Not“ freuen sich über zahlreiche Interessenten. ■ dümi

Spenden für Nachbar in Not bei der Volksbank Hellweg BLZ: 41460116, Kontonummer 666400 oder IBAN DE25414601160000666400, bei der Sparkasse Soest BLZ: 41450075, Kontonummer 68288 IBAN: DE97414500750000068288.