

# Im ehemaligen Schulhaus wird wieder unterrichtet: in einer Kochschule

**Dürrenroth:** Im ehemaligen Schulhaus Hubbach wird seit kurzem wieder unterrichtet. Kathrin Aeschbacher hat im Dachgeschoss ihre Kochschule Kathrin's Kulinarium eröffnet.

Kathrin Aeschbacher beschäftigt sich seit vielen Jahren mit dem Thema Kochen und Ernährung. «Kochen war immer meine grosse Leidenschaft. Heute liegt mein Augenmerk vor allem bei der sorgfältigen Zubereitung saisongerechter und hochwertiger Grundprodukte», sagt die gelernte Köchin und Diätköchin. Nach diversen Stationen in der Gastronomie kocht sie seit längerem für rund 45 Personen in einer Wohnschule. «Im Atelierunterricht können die Jugendlichen zu mir in die Küche kommen und wir kochen gemeinsam ganze Menüs. Dabei habe ich gemerkt, dass mir das Unterrichten liegt, was meinen Wunsch nach einer eigenen Kochschule noch verstärkte.»

## Kochen soll Freude bereiten

2009 entschied die Gemeinde Dürrenroth, das ungenutzte Schulhaus Hubbach zu verkaufen. Kathrin Aeschbacher und ihr Partner Max Schlaefli wussten sofort, dass dies das geeignete Objekt für die geplante Kochschule ist. «2011 unterbreiteten wir dem Gemeinderat unser Projekt und erhielten den Zuschlag», erinnert sich Max Schlaefli. Im alten Schulhaus entstanden nebst der Kochschule im Dachgeschoss drei Mietwohnungen. «Mit Kathrin's Kulinarium bleibt das Gebäude weiterhin ein bisschen eine Schule», sagt Aeschbacher. Seit Anfang Jahr sind nun



Max Schlaefli und Kathrin Aeschbacher haben viel Zeit und Herzblut in den Ausbau des Kochstudios gesteckt.

Veruschka Jonutis

die ersten Kochkurse auf der Webseite ausgeschrieben. «Ich werde die Anzahl der Gäste pro Kurs bewusst beschränken, um auf alle genügend eingehen zu können. Das Kochen soll Freude bereiten und dabei ist eine entspannte Stimmung wichtig.»

## Es muss nicht immer ein Filet sein

In den Kursen der Köchin lernen die Teilnehmer nebst praktischen Arbeitstechniken auch den sorgfältigen Umgang mit Lebensmitteln. «Heute wird gerade beim Fleisch kaum mehr alles verwertet. Es ist mir ein Her-

zensanliegen, zu zeigen, dass es nicht immer ein Steak oder ein Filet sein muss.» Das Emmental habe eine lange Fleischtradition, aber oftmals wisse kaum noch jemand, wie man die traditionellen Gerichte zubereite. Aber nicht nur Fleischgerichte interessieren Aeschbacher: Unter den ausgeschrieben Kochkursen finden sich auch solche über vegetarisches oder veganes Kochen. «Für spezielle Anfragen bin ich offen, ich kann mir auch Kurse für Leute mit speziellen Diäten vorstellen.»

Veruschka Jonutis