

Im ehemaligen Schulhaus Hubbach, Dürrenroth, wird wieder unterrichtet – aber nicht etwa Geschichte oder Mathematik, sondern Kochen. Kathrin Aeschbacher Fisch hat anfangs Jahr im Dachgeschoss ihr spezielles Kochstudio «Kathrin's Kulinarium» eröffnet.

Von **Elsbeth Anliker**

«Mit dieser Eröffnung erfüllte ich mir einen Herzenswunsch», sagt Kathrin Aeschbacher Fisch glücklich. Sie geht an diesem Nachmittag in ihrem Kochstudio in Dürrenroth ihrer Passion nach und sagt begeistert: «Kochen ist meine grosse Leidenschaft.» Die ausgebildete Köchin und Diätköchin beschäftigt sich seit vielen Jahren mit den Themen Kochen und Ernährung. Nach diversen Stationen in der Gastronomie kocht sie heute in einer Wohnschule für Jugendliche. Die jungen Menschen könnten zu ihr in die Küche kommen und gemeinsam würden sie Menüs zubereiten, erzählt sie. «Ich unterrichte sehr gerne, was meinen Wunsch nach einem eigenen Kochstudio noch verstärkte.»

Der Ursprung bleibt

Im Jahr 2009 entschied die Gemeinde Dürrenroth, das leer stehende Schulhaus zu verkaufen.

Durch Zufall seien sie auf dieses Inserat gestossen, erzählt Max Schlaefli, der Lebenspartner von Kathrin Aeschbacher Fisch. «Die Natur hier und das alte am Hang gebaute Schulhaus haben uns auf Anhieb gefallen», fügt sie an. Gleich hätten sie gewusst: «Das ist das perfekte Objekt für das geplante Kochstudio.» 2011 unterbreiteten sie dem Dürrenrother Gemeinderat ihr Projekt. «Dieser war uns gegenüber sehr wohlwollend eingestellt», erinnert sich Max Schlaefli. Kathrin Aeschbacher Fisch kaufte dann im August 2011 die gesamte Liegenschaft.

Das total sanierte Schulhaus beherbergt heute – ausser dem Kochstudio im Dachgeschoss – drei Mietwohnungen. Mit «Kathrin's Kulinarium» wird

die ursprüngliche Bestimmung der Schule auf eine andere Weise weitergeführt.

Darüber freuen sich beide sehr. Er habe nämlich mit Interesse das Buch «Schule Hubbach – Die Geschichte einer Landschule» gelesen, erklärt Max Schlaefli. Im über 100 Jahre alten Schulhaus seien eben nicht bloss die Kinder aus den umliegenden Weilern unterrichtet worden, sondern auch Vereine hätten es belebt. «Es war deshalb in der Tat auch ein kleines Kulturzentrum.»

Erleben und Geniessen

Kathrin Aeschbacher Fisch und Max Schlaefli haben viel Zeit und Herzblut in den Ausbau des Kochstudios gesteckt. Tageslicht flutet durch die Dachfenster in den grossen, hellen Raum.

Im modern eingerichteten Arbeitsbereich finden Köchinnen und Köche alles, was es zum Kochen braucht, wohl durchdacht und praktisch – es fehlt an nichts. Antike Möbel und das Licht der Kronleuchter verleihen dem Raum Festlichkeit und schlichte Eleganz.

Die Einrichtung, wie das feine alte Porzellan in der Glasvitrine oder die liebevoll arrangierten Tabletop-Inszenierungen auf den runden Tischen, trägt die Handschrift der Köchin und Gastgeberin. Diese schaut an diesem kalten Wintertag aus dem Fenster zum nahen Wald, lächelt und sagt: «Ich mag den Wald sehr, seine Früchte und all seine Bewohner.»

Kurse seit Anfang Jahr

Seit anfangs Jahr sind Kurse auf der Webseite von «Kathrin's Kulinarium» ausgeschrieben. Sie werde die Anzahl der Gäste pro Kurs bewusst beschrän-



Sie freuen sich an ihrer neuen Kochschule: Kathrin Aeschbacher Fisch und Max Schlaefli im Kochstudio «Kathrin's Kulinarium» im Dachgeschoss des ehemaligen Schulhauses Hubbach.

Bild: Elsbeth Anliker

ken, damit sie auf alle genügend eingehen könne, erklärt die in Worb lebende Köchin. In ihren Kursen möchte sie den Teilnehmenden ausser praktischen Arbeitstechniken auch den sorgfältigen Umgang mit Lebensmitteln rüberbringen. Es ist ihr wichtig, saisongerechte, regionale und hochwertige Grundprodukte zu verwenden.

Traditionen wahren

Und: «Die traditionellen Fleischgerichte und deren Zubereitung dürfen nicht verloren gehen – das ist mir ein Herzensanliegen.» Auch müsse es nicht immer ein Filet oder ein Steak sein, sagt sie bestimmt. «Kutteln an einer Weissweinsauce etwa, eine Schweinszunge mit Gemüse vinaigrette oder gar ein Kalbskopf klein gewürfelt als falsche Schildkrötensuppe serviert, ist ein Genuss.»

Offen für Spezielles

Unter den ausgeschriebenen Kursen hat es ebenfalls solche über vegetarisches und veganes Kochen. Sie sei aber auch für spezielle Anfragen offen, sagt Kathrin Aeschbacher Fisch. Gut kann sie sich Kurse für Leute mit besonderen Diäten vorstellen.

Ausserdem steht «Kathrin's Kulinarium» auch als Eventraum für 30 Personen zur Verfügung. Bekocht werden die Gäste dann von der passionierten Köchin. Sie sagt es so: «Kochen und Essen sollen Freude bereiten – und das in einem schönen, entspannten Ambiente.»

Gut zu wissen

«Kathrin's Kulinarium»: Kathrin Aeschbacher Fisch, Hubbach 62, 3465 Dürrenroth; Telefon 062 964 01 89 / 077 428 32 78 / info@ks-kulinarium.ch / www.ks-kulinarium.ch