



„Ich bin stolz auf euch!“

Auch für Kochschüler von André Greul fallen Hummer nicht vom Himmel. Aber was für ein Gefühl, wenn man als fortgeschrittener Amateur 60 sterneverwöhnte Gäste mit fünf Gängen bekocht hat und damit dreitausend Euro für einen guten Zweck einspielte. Der Abend vergeht, das Wichtigste bleibt.

Es war ein aufregender Abend, ganz zu schweigen von den Tagen präziser Vorbereitung: „Wir können nichts dem Zufall überlassen, die Überraschungen kommen von allein.“ Die Überraschungen kamen, der Regisseur zähmte sie mit konstruktiver Strenge, „aber zu neunzig Prozent haben sie alles alleine gemacht, es gab keine Ausrutscher, das war Sterneniveau.“

Elf Kochschüler vom Fürstenhof-Stammtisch (in bunter Provenienz von Managern, Unternehmerinnen, Hausfrauen) feierten das 10jährige Jubiläum von André Greuls Kochschule in der Hitze der Küche: fünf Gänge für 60 Gäste, jedes Gericht selbst erdacht und bis zum mise en place weitgehend stressfrei durchgeführt. „Das muss uns erst mal einer nachmachen!“ Stimmt. Und das ehrt den Lehrer. Was André Greul zeigt, sind auch die Rezepte, aber vor allem die Essenz: Was macht einen guten Koch aus? Die Ordnung im Kopf, die Planung, die Präzision und die Gelassenheit. Das bleibt, auch wenn die Variation von der eingelegten Zwetschge mit Panetoneauflauf im Mund verklungen ist. Einhellige Meinung der Kochschüler am Ende eines fulminanten Abends: „Wir wollen es wieder tun!“, am **Samstag, den 18. Oktober**, und wieder für einen guten Zweck.

Ein Kurs bei André Greul hat in etwa die gleiche Auswirkung auf das Selbstbewusstsein wie ein Persönlichkeits-Coaching – allerdings bei sehr viel größerem Genuss. Daher hier die nächsten Termine der Fürstenhof-Kochschule mit herzlicher Empfehlung:

Kochkurs-Stammtisch:	3.5. und 28.6.08
Grillkochkurs Grundlagen:	26.7.08
Grillkochkurs Fortgeschrittene:	12.7.08
Kochen für 4 Wochen-Kochkurs:	19.7.08
Pilz-Kochkurs:	20.9.08
Fleisch-Kochkurs:	11.10.08
Reservierungen unter Tel. 0871-92 55 0	
Alle Aktualitäten teilt <a href="http://www.fuerstenhof.la">www.fuerstenhof.la</a> mit.	

Romantikhof und Restaurant Fürstenhof, Landshut, Stethaimerstr. 3,  
E-mail: [info@fuerstenhof.la](mailto:info@fuerstenhof.la), [www.fuerstenhof.la](http://www.fuerstenhof.la)

