

Die Leidenschaft für das Kochen mit anderen teilen

Wallbach/Mumpf Pierre Alain Favre bietet in seinem Kochatelier «Cooking Inspiration» spezielle Kochkurse an

VON CLAUDIA SENN

Schon als Kind stand er gerne in der Küche, half seiner Mutter beim Kochen oder verbrachte seine Ferien bei seinem Onkel in dessen Restaurant in Les Diablerets. Heute kann der Wallbacher Pierre Alain Favre auf eine tolle Karriere in der Gastronomie zurückblicken – und hat noch vieles vor sich. Kochen ist seine Leidenschaft, und aus diesem Grund hat er vor kurzem sein eigenes Kochatelier «Cooking Inspiration» (www.cooking-inspiration.com) in Mumpf eröffnet. Dort bietet er Kurse für alle an, die Spass am Kochen haben. «Es bereitet mir grosse Freude, meine Leidenschaft für das Kochen und mein Wissen weiterzugeben», sagt Pierre Alain Favre.

Mit einfachen Zutaten

In seinen Kursen kocht er gemeinsam mit seinen Kursteilnehmern ein mehrgängiges Menü. Die Kurse finden in kleinen Gruppen statt, jede Gruppe kocht ein ihr zugewiesenes Rezept. Die restlichen Teilnehmer dürfen jeweils beim Kochen zusehen und danach natürlich probieren. «Meine Philosophie ist, dass jeder Kursteilnehmer nach dem Kurs ein feines mehrgängiges Menü zu Hause

selber kochen kann», erklärt Pierre Alain Favre. Gekocht wird mit einfachen Zutaten und Küchengeräten, die in jeder Küche zu finden sind. Frische und hochwertige Zutaten sind ihm wichtig. «Ich möchte meinen Kursteilnehmern zeigen, dass man auch aus einfachen Zutaten ein feines Menü zaubern kann, ohne dafür

Pierre Alain Favre ist Präsident der Schweizer Delegation der Disciples d'Escoffier.

stundenlang in der Küche stehen zu müssen», sagt der Kursleiter. «der Einfachheit halber lehne ich dabei Fertigprodukte nicht grundsätzlich ab, sie sollten aber mit einer persönlichen Note verfeinert werden».

Der gelernte Koch ist heute in der Lebensmittelindustrie tätig, mit seinem Kochatelier hat er sich einen langjährigen Traum erfüllt. Nun wurde ihm eine weitere grosse Ehre zuteil: Seit Kurzem fungiert Pierre Alain Favre als Präsident der Schweizer Delegation der Disciples d'Escoffier, einer internationalen Vereinigung, welche den Geist und die Philo-

sophie des französischen Meisterkochs Auguste Escoffier weiterführen möchte. Zur Schweizer Delegation zählen 140 Mitglieder, darunter finden sich viele namhafte Spitzenköche. Der Meisterkoch freut sich sehr über diese verantwortungsvolle Aufgabe. «Als Präsident unserer Organisation liegt mir vor allem die Förderung junger Talente am Herzen. Sie sollen von der Erfahrung unserer Mitglieder profitieren können», so Pierre Alain Favre.

Steigendes Interesse am Kochen

Kochen ist seine grosse Leidenschaft, und mit seinem Kochatelier trifft er einen Nerv der Zeit, was auch die boomenden Kochsendungen im Fernsehen zeigen. «Durch diese Sendungen hat das Interesse der Bevölkerung am Kochen deutlich zugenommen», freut sich Pierre Alain Favre. «und je mehr die Leute über die Zubereitung der Speisen wissen, desto mehr schätzen sie auch ein gutes Essen im Restaurant.» Oder sie möchten zu Hause ein gutes Essen genießen und lernen es selbst – vielleicht sogar in einem Kochkurs bei Pierre Alain Favre. Ein Kochbuch seiner Rezepte gibt es übrigens noch nicht. «Aber was nicht ist, kann ja noch werden», schmunzelt er.



Mit seinem Kochatelier trifft Pierre Alain Favre den Nerv der Zeit.

CS