

Frauen die sich trauen **Selbst am Herd stehen oder genießen**

Bottrop, 30.04.2010, Helga Pillar



Bottrop.

Essen gehen war gestern - mit Freunden gemeinsam kochen - das ist bei vielen angesagt. Diese Erfahrung macht Britta Keller, die schon in der Katholischen Familienbildungsstätte Kochkurse gegeben hat und macht jetzt in eigenen Räumen eine Kochschule auf.

An der Horster Straße 368, Ecke Lütkestraße in der Boy - in den Räumen war früher eine Pizzeria - eröffnet sie am 7. Mai mit einem (schon ausgebuchten) spanischen Abend mit Livemusik. Denn auch wenn sie vorrangig Koch-Kurse gibt, hat sie sich doch noch ein zweites, ein gastronomisches Standbein geschaffen und bietet in dem Ladenlokal auch Event-Gastronomie an: Nicht täglich, aber zu bestimmten Terminen und Themen ergänzt sie das Kulinarische um ein Rahmenprogramm und bietet ihre Räumlichkeiten und die eigenen Kochkünste dann auch für Feiern (bis zu 30 Personen) an. 2008 hat sie sich selbstständig gemacht mit Kochkursen, die sie in angemieteten Küchen (z.B. in Jugendeinrichtungen) gab. Durch ihre frühere Arbeit in der Familienbildungsstätte hatte sie schon ein Anfangs-Publikum.

Weil aber immer mehr Einrichtungen geschlossen wurden und damit Küchenraum wegfiel, stand sie vor der Alternative: aufhören oder eigene Räumlichkeiten finden. Sie entschied sich und machte sich auf die Suche nach einem geeigneten Lokal. Das zu finden, war nicht ganz einfach, zumal ja so ein eigener Betrieb auch ein finanzielles Wagnis ist. Da musste schon auch auf die Miete geschaut werden. Die Räume an der Horster Straße fand sie dann wirklich durchs Herumfahren und Suchen nach Leerständen.

Das erste Programm für die Kochschule ist aufgestellt.

Schwerpunkt dabei: Single-Kochkurse Ü30 und Ü40. Frauen haben sich schon gemeldet - Männern fehlt wohl noch ein wenig der Mut. Sie hat aus ihrer Erfahrung nicht so den Eindruck, dass die Menschen heute lieber mit der Pommes-Schale in der Hand vor dem Fernsehgerät den TV-Köchen zuschauen als selbst am Herd zu stehen. „Es gibt schon ein großes Interesse am Kochen. Und bei mir kochen die Teilnehmer auch alle selbst, die schauen nicht zu, was ich mache, sondern ich gebe nur die Themen vor, Anregungen, Hilfestellungen und beantworte Fragen“, sagt die 48-Jährige, selbst vom Ursprung her Autodidaktin und dann durch Schulungen weitergebildet.

Eigentlich hat sie bei ihren Kursen alle Altersgruppen im Blick, möchte auf Anregung hin sogar der „Burger“-Generation der Jugendlichen zwischen 12 und 16 Jahren das Kochen schmackhaft machen.

Die Kochthemen der nächsten Zeit sind schon benannt. Bärlauchküche, Frühlingspasta, die Küche Südafrikas (zur WM-Zeit), die vegetarische Küche gehören dazu. Eine große Küche mit drei Öfen schafft die Voraussetzung fürs Kochen und Bewirten in dem insgesamt 109 qm großen Ladenlokal mit den zwei Schankräumen. Neugierige Blicke aus der Nachbarschaft gibt es schon angesichts der letzten Einrichtungsarbeiten. Und die ausgehängte Information und die Menu-Folge für den Muttertag werden schon fleißig gelesen.