

chend groß ist der Andrang bei besonders exklusiven Kochkursen. „Der Kurs „Wild und Trüffel“ war etwa sofort überbucht“, erzählt Hüttl.



*„Das gemeinsame Lernen
und Leiden schweißt die
Männer zusammen.“*

Karin Slamanig über Kochkurse

Ähnlich groß war der Andrang beim Kurs „Champagnermenü“ im Kochwerk, einem erst kürzlich eröffneten Kochstudio in Wien. „Der Trend geht zu Luxuriösem“ sagt Inhaberin Anna Walcher. Und auch hier nimmt das Kochen immer mehr eine soziale Funktion ein –

etwa für Männer, die sich als Hobbyköche in den Mittelpunkt stellen wollen. Ein ähnliches Prinzip steht hinter Teambuilding-Seminaren hinter dem Herd, bei denen Mitarbeiter von Firmen Zusammenhalt lernen sollen.

Der soziale Zusammenhalt ist auch der zentrale Faktor im Kochklub Kühn. Die derzeit 40 Mitglieder treffen sich regelmäßig im hauseigenen Studio, um gemeinsam zu kochen und voneinander zu lernen. Mit klassischer Kochkunst hat das aber nur begrenzt zu tun. Vielmehr steht auch der spielerische Aspekt im Vordergrund, zuletzt etwa bei einem Fress-Schach-Turnier. Acht Teams entwerfen essbare Figuren und treten auf einem Schachbrett gegen-