

Zeit für Genüsse

Eine Anleitung zum edlen kulinarischen Gestalten

An einem Sonntag um 11.30 treffen sich im Barrique Aachen achtzehn Menschen, um sich von einem Profi die Kunst des gehobenen Grillens erklären und vorführen zu lassen. Es ist Zeit für kulinarischen Genuss am Markt in Aachen.

Im Barrique, dem neuen Feinkost- und Gourmetgeschäft in direkter Nähe des Rathauses, passiert zur besten sonntäglichen Brunchzeit Köstliches: Unter Anleitung des Gourmetkochs Torsten Gambalat aus Hattingen erlernen die versammelten genussorientierten Menschen das Vor- und Zubereiten von Grillgut aller Art, sowie den sorgsamem Umgang mit den zugehörigen Salaten und Getränken. Um an dem Genuss-Kurs in angenehmer Atmosphäre teilnehmen zu können, hatten sie sich zuvor angemeldet.

Leger und geradlinig erklärt und demonstriert der Gourmetkoch seine Profikünste, gibt Tipps und verrät Tricks: Wie grillt man hochwertigen frischen Fisch in Alufolie? Wieso ist Nudelsalat mit feinem Öl ein Hochgenuss – und Omas Mayonnaise out? Wie lässt sich Gegrilltes mit Chilifäden dekorativ anrichten? Nicht nur das mitessende Auge ist begeistert. Den Anwesenden läuft buchstäblich das Wasser im Mund zusammen. Und sie werden belohnt, denn selbstverständlich dürfen sie auch probieren.

Ergänzt werden die Kochkünste des Herrn Gambalat von den kompetenten Weinempfehlungen des Jörg Kreuz, Inhaber des Barrique. Zusammen mit seiner Partnerin Nicole Alten betreibt er diesen neuen Ort der feinen und filigranen Genusskultur seit September 2009 ansteigend erfolgreich.

Barrique bietet ein inspirierendes Angebot aus aller Herren Länder, von wertigen Weinen, über Liköre, beste Öle und Balsamici (aus dem stickstoffkonservierten Stahlfass abgefüllt), bis zu großartigen Saucen, wie dem kanarischen Mojo Verde in einem mediterran eingerichteten Feinkostgeschäft.

Torsten Gambalat gibt mittlerweile Tipps zu Curcuma im Nudelsalat – „bitte nur in kleinsten Dosierungen.“ Das für diesen und viele andere Salate sehr zu empfehlende Limettenöl lässt die Gruppe schon in zukünftigen Genüssen schwelgen, derweil präsentiert Jörg Kreuz einen gekühlten chilenischen Sauvignon Blanc.

Die hier vermittelte Art, dem Leben Genuss zu schenken, überzeugt an diesem Sonntagmittag alle Gäste, was die Initiatoren sichtlich erfreut. Und so trifft man sich in Aachen neuerdings zu einer Verabredung für eine gute Zeit bei Barrique am Markt. |

| Jörg Kreuz

