

## Wir waren dabei: Tausendschönes Marokko in der Kochschule im Medienhafen



„Erstmal einen Prosecco?“ – „Gerne!“ – So fing es schon mal locker-fröhlich an, da konnte der Rest des Abends ja nur genauso gut, wenn nicht besser werden. So war's dann auch. Aber wo waren wir überhaupt?

### Zwilling und die Kochschule im Medienhafen luden zum Bloggerevent

...und wir haben uns darunter gemogelt. Was man als Foodie ebenso macht. Denn wenn uns jemand einlädt, marokkanisch zu kochen, dann sind wir eben gerne dabei. Gastgeber für das Kochevent waren unter anderem Zwilling, mit deren Messern wir natürlich nachher auch schnippeln durften, und Christina Bumann – besser bekannt als Foodbloggerin Tina Tausendschön.

Und dank ihr fand das Event auch unter dem verheißungsvollen Motto „Tausendschönes Marokko“ statt. Tina stellte extra für den Abend ein feines marokkanisches Menü zusammen – perfekt abgestimmt und mit einer ordentlichen Portion Sommer im Gepäck.

Aber da wir uns ja an diesem Abend in einer Kochschule befanden, durften wir uns nicht an einen fertig gedeckten Tisch setzen und direkt losschlemmen, sondern mussten erstmal selbst ran. Und zwar alle geladenen Blogger und wir – die Springlaner.



An die Messer, fertig, los - Kristina, Sonja, Sascha und Torsten bei der Arbeit. © Kochschule im Medienhafen

### Wer war sonst noch dabei und was gab es eigentlich zu essen?

Insgesamt war es eine feine, kleine Runde lustiger Blogger, die sich alle sofort, ohne zu zögern jeweils auf die einzelnen Kochstationen für die jeweiligen Gänge verteilten. Ein Foodblogger hat eben keine Angst vor unbekanntem Rezepten.

Und so kam's, dass Maja von Moey's kitchen und Monika von MoBeads für die Vorspeise einen kleinen Berg Kichererbsen schälten. Hat sich aber gelohnt, denn die Vorspeise aus gerösteter Paprika und Kichererbsen mit Ziegenfrischkäse war ein Traum. Dazu gab es noch Fladenbrot, klassischen Hummus und leuchtend-pinken Rote-Bete-Hummus – im Vorfeld von Tina vorbereitet.

Das war die köstliche Vorspeisen-Komposition:

Aber auch die Hauptgerichte hatten es geschmacklich in sich. Da hatte sich Tina gleich zwei ausgedacht. Zum einen gab es Mandel-Rosinen-Couscous mit würzigen Lamm-Köfte. Vor allem letzteres in schwerster Handarbeit zubereitet von Kristina von Pott.lecker und Sonja von Zauberhaftes Küchenvergnügen – den selbsternannten Mettmädchen.

Im Uhrzeigersinn von links nach rechts: Lamm, Köfte,

# Wir waren dabei: Tausendschönes Marokko in der Kochschule im Medienhafen

Tina, Kichererbsen-Paprika-Vorspeise und Torsten von Die Jungs kochen und backen:

Sascha und Torsten alias Die Jungs kochen und backen zauberten die zweite Hälfte des Hauptgangs: super zartes orientalisches Lamm auf Quinoa. Und das Springlane-Duo? Wir durften uns an dem Dessert versuchen, mit dem geheimnisvollen Namen Walnuss-Briouat. Wir hackten also sehr, sehr viele Walnüsse, mischten sie mit Zucker und Zimt und wickelten die Masse in Filoteig ein. Kleine knusprige Röllchen, noch zusätzlich getränkt mit einem Sirup aus Orangenblütenwasser, waren das Ergebnis.

Unsere Röllchen kamen Tinas Vorlage zumindest nah:

Nach der Arbeit kam dann das Vergnügen, alles auf einen großen Tisch und alle zusammen schlemmten wir uns für 1-2 Stündchen nach Marokko.



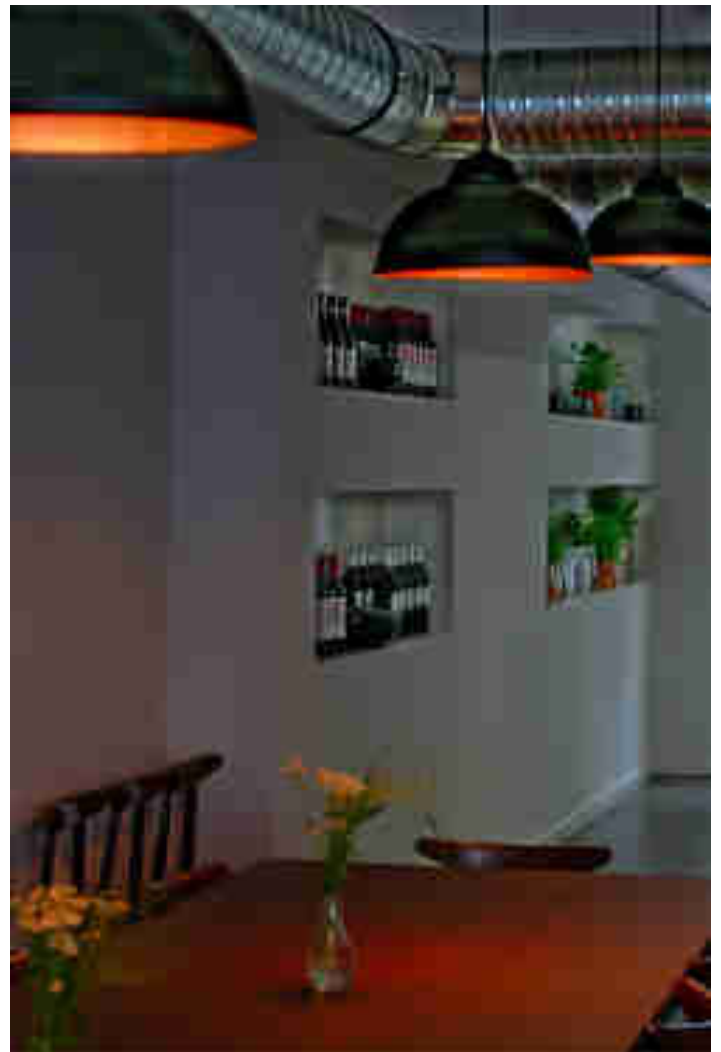
Orientalisches Lamm auf Quinoa von "Die Jungs kochen und backen" © Patrick Rosenthal

## Die Location – Foodie-Himmel mitten im

## Düsseldorfer Medienhafen

Fast direkt gegenüber den berühmten Gehry-Bauten liegt die Kochschule im Medienhafen. Schon als wir in den Hafengebäude hineinfuhren, sprang sie uns ins Auge. Perfekte Lage, vor allem wenn man erst so frisch eröffnet hat. Aber insbesondere die Location selbst ist Anziehungspunkt. Das Architekturstudium von Kochschul inhaberin Patricia Roa Canales hat hier eindeutig seine Spuren hinterlassen. Das Design der Kochschule ist offen, modern und bis ins Detail durchdacht.

Das merkt man auch am Konzept der Küche. Statt einzelnen Kochinseln für jeden Kochkursteilnehmer, gibt es eine große Küche in U-Form. Man bleibt also auch immer mit den anderen Teilnehmern in Kontakt.



Schick und gemütlich - die Kochschule im Medienhafen © Patrick Rosenthal

Nach dem Essen erzählten uns Patricia und Tina Scheerer, die zweite Hälfte des Kochschul-Duos, an was man

## Wir waren dabei: Tausendschönes Marokko in der Kochschule im Medienhafen

abgesehen von Bloggerevents noch in der Kochschule teilnehmen kann. Und das ist einiges – zum Beispiel gibt es Kurse für Kinderkochen, 20-Minuten-Küche, französisch, italienisch, Pärchen, vegane Küche oder auch Fleisch. Unterstützung haben die zwei dabei von drei erfahrenen Köchen.

Zum Schluss gab's noch ein Gläschen kühlen Weißwein. Von Anfang bis Ende eine runde Sache also.

Unter dem Hashtag #tausendschönesmarokko gibt es bei Instagram außerdem noch mehr Impressionen von dem schönen Abend zu entdecken. So wie die ganze Truppe bei Pott.lecker: