



KOCHEN  
BEGINNT  
DORT, WO  
DAS REZEPT  
ENDET

DAS GEHEIMNIS GUTER  
KÖCHE

Wer mit dem Kochen beginnt, greift oft als Erstes zu Rezepten. Das ist auch sinnvoll, denn sie geben Orientierung und helfen dabei, die Grundlagen zu verstehen. Viele Hobbyköche haben jedoch Angst, etwas falsch zu machen, wenn sie einmal ein Gramm zu viel oder zu wenig verwenden. Dabei ist genau das ein Denkfehler.

## “KOCHEN BEGINNT DORT, WO DAS REZEPT ENDET”

Kochen ist keine Mathematik. Es geht nicht darum, jede Zahl exakt einzuhalten, sondern darum, ein Gefühl für Zutaten und Geschmack zu entwickeln. Eine Tomate schmeckt im Sommer anders als im Winter, Kräuter können unterschiedlich intensiv sein und auch Gemüse verändert sich je nach Herkunft und Saison. Deshalb kann selbst das beste Rezept nie alle Faktoren berücksichtigen.

Mit der Zeit lernen Sie, Ihren Sinnen zu vertrauen. Riechen Sie an einer Sauce, probieren Sie zwischendurch und beobachten Sie, wie sich Zutaten beim Garen verändern. Oft verraten Ihnen Geschmack, Konsistenz und Duft mehr als jede Mengenangabe auf dem Papier.

Die schönsten Gerichte entstehen häufig dann, wenn man sich traut, ein wenig zu experimentieren. Vielleicht geben Sie etwas mehr Kräuter hinzu, reduzieren eine Zutat oder würzen nach Ihrem persönlichen Geschmack. Genau darin liegt die Freude am Kochen.

„KOCHEN  
IST EIN GEFÜHL.  
DAS  
REZEPT IST NUR  
DER ANFANG.“



Rezepte sind ein guter Wegweiser. Der eigentliche Koch jedoch sind Sie selbst. Je öfter Sie kochen, desto mehr werden Sie feststellen: Gutes Essen entsteht nicht nur durch genaue Angaben, sondern vor allem durch Aufmerksamkeit, Neugier und Leidenschaft.

„DIE WICHTIGSTE  
ZUTAT  
STEHT IN KEINEM  
REZEPT:  
VERTRAUEN  
IN DIE EIGENEN  
SINNE.“

*von Mike Natschke*



