

November 2015

Zwei Spitzenköche erneut am Herd

Deutsch-französische
Kochkurse mit Henry und
Christian Moranges



Auch in diesem Jahr waren die französischen Spitzenköche Henry und Christian Moranges aus St. Amand-Montrond auf Einladung des Komitees für Städtepartnerschaft der Gemeinde Nottuln im Stiftsdorf, um 27 interessierten Teilnehmerinnen und Teilnehmern in der Küche der Liebfrauenschule in drei Kursen zu je vier Stunden die Geheimnisse der französischen Sterneküche näher zu bringen.

Immerhin hatten die beiden Sterneköche in ihrer aktiven Zeit in der Partnerstadt über 35 Jahre lang das bekannte Restaurant „Moranges“ geführt und diesem den Ruf eines der Spitzengasthäuser Südfrankreichs verschafft. Zuvor hatten sie in mehreren Pariser Luxusrestaurants wie dem „George V“, „La Tour d’Argent“, „L’orée du bois“, „Bristol“ oder „Laurant“ ihre Kochkünste unter Beweis gestellt.

Zusammen mit den Gästen der Kochkurse bereiteten die Brüder gebratenen Lachs, mit Kadaif-Nudeln überbacken, dazu Gemüsetaler mit kunstvoll geschnitzten Champignons und ein zauberhaftes Dessert aus dünnen Teigplatten mit karamellisierten Äpfeln und Zimt und begeisterten die Teilnehmer mit vielen Tipps und großem Fachwissen.

Für den reibungslosen Ablauf der Kurse sorgten die französischen Begleiterinnen Pascale Bruneau, Raimonde Girand und Arlette Buges. Die erforderlichen Übersetzungen lieferten Ingrid Müller und Majda Mchiche.

Das Partnerschaftskomitee bedankt sich bei der Liebfrauenschule Nottuln und der dortigen Hauswirtschaftslehrerin Vera Brendel, ohne deren Unterstützung die Durchführung solcher Kurse gar nicht möglich wäre. Bereits jetzt gibt es Nachfragen nach weiteren Kursen im nächsten Jahr. Die Brüder Moranges haben auch schon ihre Bereitschaft signalisiert, im nächsten Jahr wieder nach Nottuln zu kommen.

