Eine Küche, die alle Herzen höher schlagen lässt

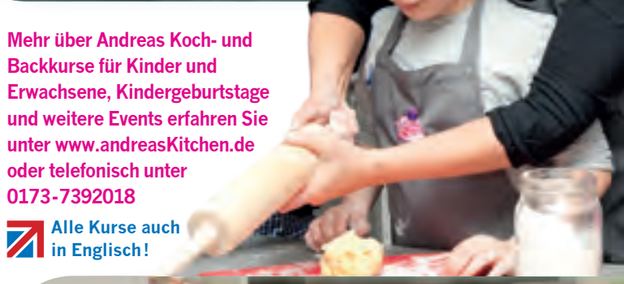
Aus dem kleinen Ladengeschäft in der Wiederholtstraße 7a , das Vermieter Jörg Steden gerne an die erfolgreiche Backkünstlerin vergeben hat, ist ein Küchentraum in grau und pink entstanden. Küchenspezialist Christoph Zeller, der selbst gerade sehr aufwändig seine eigene Küchenausstellung in der Oberhöchstadter Straße erweitert, kann stolz sein auf das gemeinsame Werk „Andrea' s Kitchen". Den Blick für' s Detail bewies auch ihr Freund, ein Schreiner, der in die große Kochinsel einschiebbare Podeste einbaute. Diese werden herausgezogen, wenn kleine Gäste zu Back- und Kochkursen in die Küche kommen. Die Kücheninsel, an der gemeinschaftlich geschnippelt, geknetet und gerührt wird, ist so groß wie die meisten Einbauküchen der 60er bis 80er Jahre. Eine ganze Wandseite mit moderner Küchenzeile, ausgestattet mit allerfeinsten Einbau-Elektrogeräten, steht den Hobbybäckern und Köchen zur Verfügung. In Andrea' s Kitchen hat man an alles gedacht, so wurden auch hier zwei unterschiedlich hohe Arbeitsbereiche eingerichtet. Auch der Klassiker von Kitchen Aid darf in einer Backstube wie Andrea' s Kitchen nicht fehlen. „Kurz vor Messeschluss hat mich der Küchenmaschinenhersteller doch noch erhört", schwärmt Andrea und zeigt stolz ihre beiden Profi-Kitchen-Aid Geräte, den Food Prozessor, Waffeleisen und Stabmixer der Marke, die für Profis unverzichtbar ist. Die Kochküche und Backstube von Andrea Didlapp, ist geplant und eingerichtet mit Schreinermeister Christoph Zeller, der sein Handwerk auch schon in der Postküche der Oberursler Volkshochschule unter Beweis gestellt hat. Andrea' s Kitchen lässt keine Wünsche an Funktionalität und Design offen, ist in schlichtem Grau gehalten und kinderleicht zu bedienen. Pinkfarbene Details und eine immer aktuelle Dekoration machen den Raum wunderbar wohnlich. An der langen Holztafel mit Sitzbank und bunten Kissen darauf lassen sich Kindergeburtstage genauso ausgelassen feiern wie Teenager-Kochpartys oder Firmen-Kochabende, bei denen es schon mal spät werden kann.

„Das gemeinsame Backen und Kochen kann ein Online-Konzept nicht killen."

Auf die Frage wie alles angefangen hat, lächelt Andrea Didlapp verschwörerisch. Eigentlich begann es mit Treffen in ihrer Küche zu Hause. Da entdeckte sie mit Freundinnen schnell ihr „Händchen" für komplexes Backwerk. „Die Küche war immer unser Treffpunkt, in guten wie in schlechten Zeiten. Da habe ich auf Bestellung schon so manche ausgefallene Torte für Geburtstagskinder und anspruchsvolle Erwachsene gebacken", erinnert sich die ehemalige Hotelfachfrau und Duftforschungs-Managerin. Kochen, Kinder, Küche – das wurde immer mehr ihre große Liebe. Wie man dabei auch die Kleinsten an gutes Essen heranführen kann, zeigt schon das kreative Büffet, welches sie für die Schulklassen ihrer Tochter vorbereitet hat. Pinguine aus Trauben mit Frischkäse, ein Krokodil mit Käsepanzer und Karottenzunge, selbstgebackene Brötchen. Ein toller Start in einen Backvormittag! Jetzt stehen 14 Kinder um die Insel, alle in Schürzen aus Andrea' s Kitchen, Jungs auf der einen, Mädchen auf der anderen Seite. Heute stehen Cake-Pops auf dem Programm. Das sind kleine Kuchen am Stiel, welche Schüler gerne mal mit dem Konterfei ihrer Lehrer dekorieren. „Macht schöne Kugeln, richtig fest, damit sie halten wenn ihr die Stiele hineinsteckt", gibt Andrea Tipps. Während die Teigkugeln kühlen, stehen die Schüler der 3. Klasse Schlange am Handwaschbecken. „So konzentriert und diszipliniert erlebt man sie selten", lächelt Andrea Didlapp zufrieden. Auch die Hausarbeit findet Anklang bei beiden Geschlechtern. Ein kleines blondes Mädchen müht sich auf den Podesten mit dem Handstaubsauger ab. „Du musst das Bürstchen oben drauf stecken, dann geht es besser", gibt der Junge Tipps, der als einziger seine rote Kochmütze und die eigene Schürze von Zuhause mitgebracht hat. In Andrea' s Kitchen backen Teenager vor der Übernachtungsparty. Jungesellinnen und Junggesellen feiern den letzten Abend vor der Hochzeit. Firmen stellen ihre Mitarbeiter an die Töpfe und Geburtstage werden in der etwas anderen Küche noch schöner, weil man sich das Aufräumen hinterher gleich mitschenken kann. Für ein 3-4 Gänge Menü für 10 bis 12 Erwachsene zum Preis von 65 Euro plus Getränkepauschale ist das gemeinsame Erleben kein Luxus aber ein unvergesslicher Genuss.

Mehr über Andreas Koch- und Backkurse für Kinder und Erwachsene, Kindergeburtstage und weitere Events erfahren Sie unter www.andreasKitchen.de oder telefonisch unter 0173-7392018

Alle Kurse auch in Englisch!



Fotos: Christoph Kappus