



Kochen auf Südamerikanisch

Südländisches Temperament und Liebe zum Kochen sind die Ingredienzien, aus denen Yulia Haybäck am Wörthersee ganz besondere Gerichte zaubert. Wie's geht, zeigt sie in spannenden Kochkursen. *für Mich* hat für Sie getestet!

Text: Sonja Schnögl

Gewinnen Sie!

... einen Gutschein für einen Kochabend zu zweit bei Yulia Haybäck

Termin nach Ihrer Wahl
Schicken Sie diesen Coupon an:
Redaktion „für Mich“
Altmannsdorfer Straße 104
1120 Wien
Oder schicken Sie ein E-Mail an:
gewinnspiel@zeit-fuer-mich.cc
Kennwort: Südamerika

Name _____
Adresse _____
Telefon _____



Yulia Haybäck hat sich das Kochen selbst beigebracht und das mit großem Erfolg. Ihre Leidenschaft gilt der spanischen und südamerikanischen Küche – kein Wunder, ist doch ihre Mutter Venezolanerin und die Großeltern stammen aus Spanien. So vermittelt sie auch in ihren Kochkursen gerne die südländische Art zu genießen. Eine Paella zu kochen, ist eigentlich ganz einfach, wenn Yulia zeigt, wie es geht.

„Bei meinen Kochkursen kochen alle mit“, erklärt die fröhliche junge Frau. „Zuerst erzähle ich etwas über die südamerikanische Küche, über die Zutaten und wo man sie bekommt.“ Gekocht wird dann in kleinen Gruppen in Yulias eigener Küche in Velden am Wörthersee, übrigens ein ausgesprochen idyllischer Ort, umgeben von einem Garten mit vielen Küchenkräutern. Alternativ steht ein Küchenstudio zur Verfügung. Die Köchin kommt aber auch ins Haus ihrer kochlustigen Gäste. Ein Kochkurs dauert etwa vier Stunden und kostet 60 Euro pro Person inklusive Material, Rezepte und Einkaufsführer. Yulia: „Natürlich genießen wir das Essen dann gemeinsam, da sind auch Gäste willkommen und manchmal sitzen wir bis in die Nacht hinein zusammen.“ Neben der südamerikanischen und spanischen Küche gibt es auch thailändische und orientalische Küche sowie Grillgerichte und Kochen nach der Saison im Kursangebot. Und was ist für sie das Wichtigste beim Kochen? Da kommt die Antwort prompt: „Liebe ist die wichtigste Zutat beim Kochen, denn ohne Spaß gelingt keine Speise.“

Kontakt und Termine:
www.partykoechin.at

Fotos: beige stellt, Alexander Inglessi - Fotolia.com

Tipps
für mich

Genussvoll kochen

überall in Kärnten

...mit der Haubenköchin

Sissy Sonnleitner repräsentiert die Küche der Alpen-Adria-Region und vermittelt sie in ihrer Profiküche im schönen Landhaus in Kötschach-Mauthen. Kurstermine im Frühjahr und im Herbst.

Preise: ab € 190,-

www.sissy-sonnleitner.at

...mit dem Kulturwirt

Gottfried Bachler arbeitet in seinem Kulturwirthaus in Althofen am liebsten mit Produkten aus der Region, er bietet Kochkurse zu vielen Themen, die jeweils einen ganzen Tag dauern; gekocht wird ein 5-gängiges Menü. Kosten: € 98,-

www.bachler.co.at

...mit der Bäuerin

Ausgebildete Seminarbäuerinnen kochen mit Ihnen ganz nach Wunsch in einer

Küche Ihrer Wahl zu sehr günstigen Preisen. Viele Themen sind möglich, es gibt auch Kurse für Kinder und andere Seminarangebote.

www.seminarbauerinnen.at

...mit dem Bio-Koch

Fritz Pinteritsch kocht nur mit Bio-Produkten und das köstlich. Termine gibt es immer ab 19 Uhr in seinem Bio-Lokal in Klagenfurt. Nachher wird gemeinsam gespeist.

Kosten: € 60,- pro Person + Material

www.mundauf.at

...mit der Kochlehrerin

An vielen Kärntner Volkshochschulen gibt es ein umfangreiches Angebot an ganz verschiedenen Kochkursen. Hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Die Preise sind günstig, es gibt viele Termine zur Auswahl.

www.vhsktn.at

...mit dem Gesundheitskoch

Peter Mayr ist der Gesundheitskoch schlechthin und vermittelt sein umfangreiches Wissen in seiner Lehrküche östlich von Klagenfurt. Es gibt Abendkurse (ca. € 50,- pro Person) und Ganztageskurse (€ 120,- pro Person).

www.gustogenese.at

...mit der Kräuterwirtin

Zuerst lernen Sie die Küchenkräuter im Garten kennen, dann wird gekostet und Rezepte gibt es auch – also (fast) ein Kochkurs im Gasthof Striemitzer im oberen Drautal. Mehrere Termine im Sommer, 1,5 Stunden. Kosten: € 60,-

www.irschen.com, info@irschen.com



INTEGRALI
Vollkorn

Vollkornpasta für Genießer



www.barilla.at