



Joachim Gärtner

## Nils Henkel kocht im Kölner City Loft

Das Centre Port Culinaire im Herzen Kölns ist für viele Menschen, die sich dem Genuss verschrieben haben, in den vergangenen Jahren zu einem wichtigem Ort geworden. Zum einen ist es der Entstehungsort des regelmäßig erscheinenden Genussmagazins Port Culinaire mit den tollen Fotos von Thomas Ruhl, zum anderen ist es Geburtsort und Zentrale vieler Projekte.

Vor kurzem stellte hier der sternegekrönte Koch Nils Henkel sein neues Projekt vor. Henkel ist ja seit der unerwarteten Schließung des 2-Sterne-Restaurants Lerbach im gleichnamigen Bergisch Gladbacher Schloss als freiberuflicher Koch unterwegs. Sein Konzept und seine Ideen möchte er nun gerne mit ambitionierten Hobbyköchen teilen. Sein bedingungsloser Umgang mit den Produkten stellte so manches in Frage, was eigentlich als gesetzt galt. Der Sternekoch sprach Kräutern und Gemüse ganz neue Bedeutungen zu, ohne auf Fleisch oder Fisch zu verzichten.

Den passenden Rahmen für dieses Projekt hat er nun im Centre Port Culinaire inmitten der Kölner Innenstadt gefunden. Hier wird Nils Henkel nicht nur eine perfekt eingerichtete Küche zur Verfügung gestellt, die künftige Zusammenarbeit basiert auch auf einer gemeinsamen kulinarischen Idee. Seit Jahren sind die Schulungsräume der Edition Port Culinaire dafür bekannt, dass dort Menschen arbeiten, die neue Produkte, Geräte oder Techniken entwickeln oder aufspüren. Diese

innovativen Ideen sollen einer interessierten Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden. Henkel: „Natürlich mache ich auch gerne Fortbildungskurse für junge Profi-Köche, wenn sich ein paar zusammenfinden. Das wird dann individuell geplant.“

Die ersten Termine für die „Master Classes“ stehen fest:

„Der Frühling ist Grün“ am 6. Mai 2016

„Krustentiere und Kräuter“ am 9. Juni 2016

„Frische Sommerküche“ am 8. Juli 2016

„Pures Gemüse“ am 8. August 2016

„Bunte Blätter Herbstküche“ am 14. September 2016

Jeder Kursteilnehmer erhält die Rezepte des Kurses, eine Urkunde, eine Kochschürze und eine Port Culinaire Tragetasche mit dem Magazin „Port Culinaire“ als Geschenk. Begrüßungssekt, Wein und die Softdrinks sind während des Kurses inklusive. Anmelden über [www.port-culinaire.de](http://www.port-culinaire.de). Gebühr: 220 Euro.

[www.LaViaVita.de](http://www.LaViaVita.de)

