

Weitere Berichte in der SN

[Salzburger Es\(s\)kapaden mit Stil](#)

Rentacook´s kulinarische Kolumnen in der SN Erschienen in Salzburg life

Rent a cook`Original Schweizer Käsefondue

[Zur Fondue Kolumne](#)

E 120 Rote Farbe aus der Schildlaus

[Zu Rent a cook`s Kolumne](#)

Die Wurzeln der Barbaren

[Zu Rent a cook`s Kolumne](#)

Mit der Kraft des Bärlauchs

Carnevale Fleisch leb wohl

[Zu Rent a cook`s Kolumne](#)

Wenn es langsam Herbst wird

[Zu Rent a cook`s Kolumne](#)

Blumen in der Küche

[Zu Rent a cook`s Kolumne](#)

Nach einer üppigen Mahlzeit

Götterspeise Nofrotettes

[Zu Rent a cook`s Kolumne](#)

Kleine Kräuterkunde

[Zu Rent a cook`s Kolumne](#)

Die Küche ein spanisches Dorf

[Zu Rent a cook`s Kolumne](#)

Was ist eine Erdbirne?

[Zu Rent a cook`s Kolumne](#)

Die Königin der Muscheln

Glühweinflan

Die SN über Rent a cook`s Kochschule

Hafen der Weltenbummler

14 SALZBURG *life*

IM BLICKPUNKT



Angekommen: Kulinarische Weltenbummler wie Manfred Salasse, Hans Aberger, Manuel Wagner, Ursula Rühland. BH: SH/ANDREAS KOLARIK

Hafen für Weltenbummler

In Bayern, nur 15 Minuten vom Hanuschplatz, gleich hinter Marktschellenberg, befindet sich seit Samstag eine etwas andere Kochschule. Hier ist eine muntere Schar an Gastro-Profis in den sicheren Hafen eingelaufen. Der Kapitän ist der Schweizer Manuel Wagner und sein Hafen heißt „Rent a Cook Koch-

schule“. Wagner war schon Leibkoch des norwegischen Königs. Viele Salzburger kennen ihn auch schon als „Leihkoch“. Zur Besatzung gehören u. a. auch Alfred Salasse (er war unter anderem Koch auf dem Luxus-Schiff „Seaborne“) und Hans Aberger (er war zuletzt als Produktionsleiter für Do&Co in der Formel 1 unterwegs – kein Wunder, dass er „schnelle Küche“ unterrichtet). Martina Derra wiederum war auf dem „Traumschiff“ MS Deutschland als Sommeliere beschäftigt. Auch sie unterrichtet jetzt in Marktschellenberg. Und nicht zu vergessen: Gladstone Fiatussey zeigt in seinen Kursen, wie ein guter Cocktail wirklich gemixt wird. Mehr Info über diesen Koch-Hafen: www.kochschule.at



Cocktail-Profi Gladstone.

[Nur Text](#)

Cocktailkurse bei Kochkurse.at - Ein Abend mit Gladstone Fiatushey

MITTWOCH, 17. JUNI 2009

Salzburger Nachrichten

SALZBURG *life* 15

Aus der Schule geplaudert



Gladstones geheime Meister-Rezepte

Gladstone Fiatushey hat als „Barman“ zahlreiche nationale und internationale Titel errungen. 2002 wurde er zum „Barman of the Year“ gekürt. Seinen Kursteilnehmern (siehe Fotos) verrät er gern seine Erfolgsrezepte. Auch für die SN-Leser liefert er die ge-



heimelich weiterverbreiteten Zusammensetzungen seiner beiden preisgekrönten Cocktails: „Groom Island“ (Cocktail): 2 cl. Cointreau, 1 cl. Galliano, 1 cl. Pilsang Anabón, 1 cl. Orgeat (MandelSirup), 2 cl. Obers. „Don't forget me“ (Longdrink): 2 cl. Wodka, 2 cl. Midori (Melonenlikör), 2 cl. Tauscha de Com, 1 cl. Cointreau, 5 cl. Ananassaft. Mixen und Cheers!

Ein Abend mit Gladstone

Cocktails. „Kochen ist im Gegensatz zum Mixen ein Kinderspiel“, sagt Gladstone Fiatushey. Er hat mehr Spaß daran, Erwachsene zu unterhalten.

PETER GNAIGER

MARKT - SCHELLENBERG (SN) „Nichts gegen ein Glas Champagner“, sagt Gladstone Fiatushey. „Jeder wird es genießen. Aber einfallerisch ist es nicht.“

Gladstone ist „Barman“ – aber eigentlich ist er mehr als das. In der Branche gilt er als Legende. Nicht nur wegen seiner Auszeichnungen, sondern vor allem wegen seines Charms und seiner exzellenten Manieren.

Heute steht der gebürtige Ghanaer unweit von Markt Schellenberg in der „Hent a Cook's Kochschule“. Von außen betrachtet ist das Gebäude unscheinbar. Aber drinnen spielt es sich ab. Zuerst erklärt Gladstone sein Handwerk. Bodlich wie ein Chirurg präsentiert er Shaker, Messbecher, Siebe, Zangen, Löffel, Messer.

Die Kursteilnehmer lauschen ehrfurchtvoll. Gladstone erzählt auch, wie der Cock-

tail (dt. „Hahnenschwanz“) erfunden worden sei. Das sei bei Hahnenkämpfen in der Karibik passiert. „Jeder hatte was zu trinken dabei. Und da wurden oft zusammengemischt“ – so erzählt es die Legende.

Den Großteil des Abends steht Gladstone aber vornehm hinter seiner Bar und schürt seinen Schülern ein, dass beim Cocktailmixen rein gar nichts dem Zufall überlassen werden dürfe. „Kochen ist leicht im Gegensatz zum Mixen“, führt er fort. Ein „Barman“ müsse schließlich aus Hunderten Zutaten pure Harmonie erschaffen – und Köche hätten schon lang nichts mehr erfunden.

Er darf das sagen, weil er auch gelernter Koch ist. Zum Schluss haben seine Schüler etwa 10 Cocktails und Longdrinks gemixt – und getrunken. Auch das erklärt die gute Stimmung. Nach dem Kurs trinkt Gladstone übrigens nur ein Bier. „Es gibt Leute, die mixen Bier mit Soda“, sagt er. „Nach dem gibt es.“

Kursinfo im Internet unter: www.kochkurse.at



Gladstone vollendet ein Werk. Die Gläser müssen gleichmäßig (in kleinen Anteilen von Glas zu Glas) befüllt werden. „Jetzt kriegt der Letzte nur Biersens.“
KARL SCHNEIDERHAUER