

# „Ich erzähle Geschichten vom Essen“

**CORDULA HANISCH, 53.**

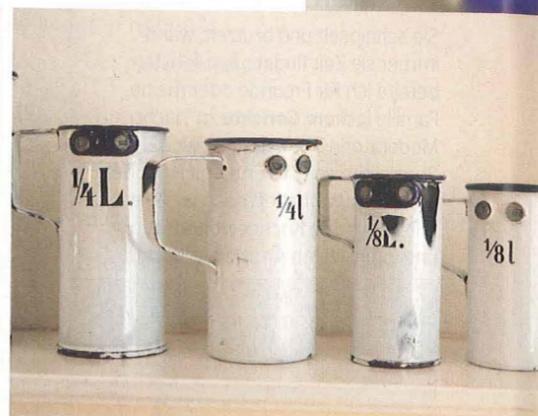
Die Eferdingerin leitet Seminare, bei denen Firmenmitarbeiter ihre Social Skills erweitern – und Kochkurse der besonderen Art stattfinden.

**D**as Schöne an meinem Beruf? Es ist ein fortwährendes Feiern“, freut sich Cordula Hanisch und führt uns in die gemütliche Küche ihres Seminarhauses in Eferding. „Das Inventar stammt großteils von Trödlern und vom Flohmarkt.“ In dem 1930 erbauten Anwesen mit großem Speisesalon empfängt sie Mitarbeiter namhafter Unternehmen, Geburtstagskinder oder ganz einfach Kochanfänger, die Basics am Herd erlernen wollen. Vor zehn Jahren entschloss sich Hanisch, ihr Koch-Faible zum Beruf zu machen. „Consenso“ nennt sie ihr Konzept, in dem verschiedenste Themen rund um Team- & Persönlichkeitsentwicklung mit außergewöhnlichen Kocherlebnissen verbunden werden (*consenso.at*).

„Mir ist Vielseitigkeit wichtig. Ich möchte, dass jeder, ob Manager oder Hausfrau, zu mir kommen kann“, sagt Hanisch und erklärt, dass sie genauso gerne private Feiern vom Geburtstag bis zur Hochzeit ausrichtet. Ihren nächsten Schritt hat die quirlige 53-Jährige schon geplant: „Ich würde gerne ein Küchenmuseum eröffnen und zum Beispiel Menüs aus den 50ern kredenzen.“ Das Faible für Geschichte



**SAMMLERIN.** Küchenutensilien wie Quirl oder Messbecher und schöne Deko-Stücke wie alte Kommoden und Wandregale stapeln sich in Hanischs Koch-Werkstatt. „Ich liebe es, bei Trödlern zu stöbern. Im Urlaub pilgere ich zu Flohmärkten, während mein Mann und die Kinder unterwegs sind.“



hatte sie schon immer, obwohl sie – wie sie betont – sehr in der Zukunft lebt. Wir trafen die Mutter dreier Kinder in ihrer Koch-Werkstatt zum Talk.

**„DIE KÜCHE IST DER IDEALE ORT, UM MUSTER UND ROLLENVERHALTEN ZU ERKENNEN.“**

**WOMAN:** *In dieser Küche ist ja vom Hocker bis zur Spiegeleipfanne alles im Retro-Look. Wie wichtig sind Essen und schöne Dinge für Sie?*

**HANISCH:** Unglaublich wichtig. Ich bin mit drei Schwestern aufgewachsen

und habe als Einzige ein Kochbuch geschenkt bekommen. Also habe ich schon mit sieben Jahren begonnen, meine Familie mit selbst gemachten Häppchen zu überraschen. Nach meiner Ausbildung zur Kommunikationstrainerin stand plötzlich dieses geheimnisvolle Haus in meiner Straße zum Verkauf, das ich immer schon toll fand. Ich wollte etwas Eigenes, also habe ich es gekauft und Kochen zum Beruf gemacht. Vor drei Jahren erwarb ich ein altherwürdiges →



»Kochen ist wie Kommunizieren – eine äußerst kreative und verbindende Tätigkeit.«

**CORDULA HANISCH, 53,**  
TRAINERIN/KOCHEXPERTIN

Wirtshaus am Stadtplatz als zweiten Standort dazu.

**WOMAN:** *Sie gehören zu den ersten Absolventen des Gastrosophie-Masterstudiums in Salzburg. Was lernt man da?*

**HANISCH:** Alles rund um das Thema Essen: Geschichte, Erzeugung, Verarbeitung. Das nutze ich in meinen Kursen. Bei mir lernt man nicht nur die Fertigkeit, ein Produkt zuzubereiten, ich erzähle auch über dessen Herkunft und weitere wissenswerte Dinge dazu, damit die Leute richtig eintauchen können. Bei einem Currykochkurs gibt es etwa schon den passenden Aperitif in Form eines salzigen Lassis. Auch die Tischdekoration passt immer zum Thema.

**WOMAN:** *Ihr Angebot umfasst auch kulinarische Trainings für Unternehmen. Wie kann man sich das vorstellen?*

**HANISCH:** Meine Helfer, ein Koch, eine Ernährungswissenschaftlerin und ich bieten Trainings im Bereich Team- und Persönlichkeitsentwicklung an. Zum Beispiel, wenn Leute zusammengeführt werden sollen, nachdem eine Abteilung dichtgemacht wurde. Der gemeinschaftliche Kochprozess verbindet, man lernt einander zwischen Spargelsuppe und Erdbeertiramisu von einer völlig neuen Seite kennen. Die Küche ist das ideale Übungsfeld, um Muster und Rollenverhalten spielerisch bewusst zu machen.

**WOMAN:** *Die Locations ihrer beiden Häuser sind märchenhaft. Kann man sie auch privat nutzen?*

**HEINISCH:** Ja, man kann Feste jeglicher Art bei uns abhalten. Kochen unter Anleitung, dann bei Tisch einen gemütlichen Abend zusammen genießen. Wir bieten auch Themenspecials wie „Die Kochakademie“ oder die „Zeitreise à la Consenso“ an. Ich arbeite gerne daran, dass alle glücklich das Haus verlassen.

**WOMAN:** *Ihre Tipps für die richtige Küchenausstattung und eine gelungene Feier?*

**HANISCH:** Gute Messer sind ein Muss, ansonsten braucht man nicht viel. Bei Festen rate ich: Im Vorfeld gut organisieren, aber wenn die Gäste da sind, muss man die Eigendynamik zulassen und flexibel sein. Ich setze mir immer ein Thema als roten Faden, bei dem ich in die Tiefe gehe.

EVA HELFRICH ■

**SILVIA SCHNEIDER, 32**

**MODERIERT SEIT FEBRUAR EINE KOCHSHOW.**

„Ich koche immer, wenn ich Zeit dazu habe und liebe Menschen da sind. Meine Spezialität: gefüllte Ente mit Kartoffelkroketten, warmem Krautsalat mit Speckwürfeln und Pfirsichspalten. Eine Ente zu tranchieren, ist aber wahrlich ein chirurgischer Eingriff! Als Kind mochte ich am liebsten Omis gefüllte Paprika mit Tomatensoße und Salzkartoffeln.“ Silvia moderiert seit 24.2. die Kochshow „Game of Chefs“ auf VOX.



**JESSIE ANN DE ANGELO, 50**

**SÄNGERIN & WAHL-LINZERIN.**

Ich bin in Mexiko und Panama aufgewachsen. Dort hat meine Mutter die Familie um Punkt 14 Uhr bei Tisch versammelt. Harmonie und Genuss pur! Diese Tradition habe ich mir beibehalten. Seit 28 Jahren lebe ich in Österreich, habe viele Gerichte von meiner Schwiegermutter gelernt. Mein Mann und ich essen gerne Reis- und Kartoffelgerichte. Und ja, ich liebe Haferflocken; die gibt es jeden Morgen.

