

«Wo kann man Dampf ablassen, indem man etwas zum Brodeln bringt?
Warum erhält man neue Ideen für den Mittagstisch abends um sechs?

Was kann auf Sparflamme zubereitet und dennoch reichhaltig sein?

Wo kommt man selbst mit einem Ein-Gang-Menü in die Gänge?

Wo werden Menüs noch zubereitet und nicht nur angeklickt?

Wo heben ausgerechnet gedämpfte Nudeln die Stimmung?

In welcher Kochschule gibt es nur Duftnoten zu verteilen?

Wo wird Slow Cooking abend- und der Salm ofenfüllend?

In welchem Kurs wird die Vorspeise zum Hauptgang?

Wer verbindet Sossenbindung mit Teambildung?

Wo kann eine Tagung bis in alle Nächte dauern?

In welchem Restaurant ist man ganz unter sich?

Wo liegt der Hase im Hirschpfeffer begraben?

Wo verderben zu viele Köche den Brei nicht?

Wo kann keiner seine eigene Suppe kochen?

Wo schaffen selbst Papas Tapas?

Und warum zum Seeteufel bleibt immer mir die Gärte im Hals stecken?!

Weiss der

COOKUK !>

«Fragen über Fragen» Text von Slav-Foet Simon Chen