

Freude am Kochen statt fast Food

Weil heute Kinder immer öfter glauben, Fische seien von Natur aus rechteckig und paniert, Soßen stets aus Pulver fix angerührt und Fast Food selbstverständlich, hat sie sich selbstständig gemacht: Andrea Hüttermann. Sie studierte Ökotröphologie, erlernte den Beruf der Hotelfachfrau und arbeitete zunächst in einem Emsdettener Kochstudio, ehe sie sich genau damit selbstständig machte. Seit rund einem Jahr betreibt die 41-jährige die „Kochbar“, eine kleine Kochschule, die sie in einer Einliegerwohnung ihres Hauses einrichtete. Hier bietet sie Kochkurse für Kinder- und Erwachsenengruppen an, aber auch Schulungen und Präsentation des Thermomixes. Ihr Favorit und genauso oft von Emsdettenern nachgefragt: Die mediterrane Küche. Dafür kauft Andrea Hüttermann nicht selten sogar exklusiv Lebensmittel vor Ort in den Herkunftsländern ein. Die erfahrene Lebensmittelexpertin sucht die Herausforderung, in-



dem sie Kindern und Erwachsenen das Kochen beibringt. Viele hätten heute den Bezug zu frischen Lebensmitteln gänzlich verloren, sagt sie. Das wolle sie nachhaltig ändern, das sei ihre ganz persönliche Vision. Dieses Angebot kommt gut an. Auch Weihnachtsfeiern und Betriebsfeste werden bei ihr gebucht. Andrea Hüttermann: „Ich koche auch gerne Suppe und lasse Brötchen backen, dabei möchte ich niemanden etwas vorschreiben, sondern vor allen Spaß in der Küche vermitteln.“

KochBAR

... ein persönliches Kocherlebnis ...

ANDREA HÜTTERMANN

Frischholt 41 , 48282 Emsdetten, ☎ 02572 9603948
www.kochbar-emsdetten.de