



Maultaschenteig kneten ist anstrengend. Aber Amelie packt an.

Foto: Schmidl

# „Miniköche an den Herd“ heißt es im Hotel Eisvogel

**LECKER** Der Küchennachwuchs wagt sich an Kürbissuppe und Apfelmaultaschen. Die Erinnerung an den Rekord-Apfelkuchen ist noch ganz frisch.

VON EVI SCHMIDL, MZ

**LANDKREIS/BAD GÖGGING.** Seit sich Ende Juli eine Gruppe von Miniköchen im Landkreis Kelheim fand, ist allenthalben geschehen. Betreuerin Beate Schneider erzählte zum Beispiel vom Treffen vieler Miniköche und vom backen eines 202 Meter Langen Apfelkuchens auf der Insel Mainau. Klar sei der Ausflug für die Gruppe interessant gewesen. Das bestätigten auch die zwölf Kinder, die sich zum ersten Kochkurs im Hotel Eisvogel in Bad Gögging trafen. Geschäftsführerin Margit Zettl-Feldmann zeigte sich von der Aktion begeistert.

## Gelassene Lehrmeister

„Das sind genau die Jugendlichen, die wir später einmal in unseren Betrieben brauchen“, meinte sie. Ein Aufwand sei es sicherlich, zwölf Kinder in der Küche zu haben, dazu zwei Köche. „Aber wir machen das gern.“ Fabio De Seter und Alexander Härtl, die betreuenden Köche blickten dem Ganzen gelassen entgegen.

Das Kochjacken anlegen, dazu eine Eisvogel-Schürze von Zettl-Feldmann zum mit nach Hause nehmen und ab

ging's in die Küche. „Händewaschen, desinfizieren und gut abtrocknen“ ist die erste Ansage der Köche. Alle drängen sich um ein Waschbecken, schrubben eifrig und haben sich noch viel vom Ausflug nebst Kuchen backen zu erzählen.

Die Gruppe wird geteilt. „Sechs sind die Suppen-, sechs die Maultaschenkinder“. Auf dem Speiseplan stehen Kürbissuppe und Apfelmaultaschen.

Dass alle beteiligten Gastronomen Lebensmittel und die Zeit ihrer Angestellten sponsern, erzählt Beate Schneider noch. Jedes Kind hat seine Dinge, die es heute zum Kochen braucht neben dem hergerichteten Arbeitsbrett stehen. „Die Kartoffeln für die Apfelmaultaschen ham ma vorgekocht“, sagt De Seter, „sonst ging es mit der vorgesehenen Zeit nicht aus“. Trotzdem werden fleißig Kartoffel geschält.

Dann kommen die Äpfel dran – und schon geht es ans Kartoffeldrücken und Teig kneten. Moritz und Nils haben noch nie Maultaschen gemacht. Amelie strengt sich an, beim Durchdrücken der gekochten Kartoffel. „Gar nicht so einfach“, meint sie, „aber auch nicht wirklich schwer“. Nils ist Hobbyangler. Kartoffeln sind nicht sein Ding. „Ich koch' lieber Fisch“, erklärt er, und, dass er einen Räucherofen hätte „oder sie einfach in Mehl“ wendet und brät.

Die Miniköche um Alexander Härtl schnippeln Kürbisse, braten Zwiebeln glasig und löschen mit Weißwein ab. Leon ist zehn und mit Freundin Vivien

bei den Miniköchen. „Wir zwei laden jetzt mal unser Klassenkameraden zum Essen ein“, berichtet er. „Vermutlich wird es Kürbissuppe geben“, fügt Vivien an. Sofia erinnert noch mal an den langen Apfelkuchen und Leopold kennt einige Rezepte auswendig. Eigentlich sei er aber „ein Frühstückspezialist“ sagt der 13-jährige.

## Erfahrungen mit den Händen

„Richtig durch Kneten musst Du den Maultaschenteig“, erklärt Fabio und Amelie gibt bekannt, dass „das ganz schön komisch an den Fingern ist“. Nico ist ein bisschen still, arbeitet aber fleißig mit und findet „des ois ganz einfach ganz schree“. Lena hilft Daheim, wie die meisten anderen auch, „öfter beim Kochen“.

Den Köchen Fabio und Alexander gefällt, was sie gerade tun. Manchmal müssen sie zwar ein wenig durch greifen, wenn der Nachwuchs zu übermütig wird. „Aber insgesamt finden wir das super“, bestätigen beide. Ein bisserl Warenkunde in Sachen Salat gibt es von Beate Schneider.

Nach dem das Essen beinahe fertig ist, wird der Tisch gedeckt. Mit Blumen und allem, was dazugehört. Denn auch Service und Tischsitten wollen gelernt sein. Also das volle Programm vom Umgang bis zum Verzehr regionaler Lebensmittel. Als alles bestens her gerichtet war, wurde angerichtet und verspeist.

Zum nächsten Kochnachmittag treffen sich alle im Hotel Café Rathaus in Bad Abbach.