



Werner Ipfelkofer zeigt Nico und Vivien wie Blaukraut geschnitten wird.

Fotos: Schmidl

Weihnachtsfeier bei den Miniköchen

EINSATZEIFER Nach Hygiene-
schulung und Warenkunde
standen die Miniköche zum
dritten Mal am Herd.

VON EVI SCHMIDL, MZ

WELTENBURG/LANDKREIS. „Ich freu' mich, dass die Gruppe der Miniköche immer noch komplett ist“, sagt Organisatorin Beate Schneider. Am Mittwoch sind alle zu Gast bei Familie Röhl in der Klosterschenke Weltenburg. Gabi Röhl gefällt das bunte Treiben in ihrer Küche. „Grandios ist, dass Kinder in der heutigen Fast-Food-Zeit solches Interesse an der Essenskultur haben“, freut sie sich.

Werner Ipfelkofer und Hans Jürgen Ruf führen in der Küche das Regiment. „Alle stellen sich recht gut an“, lobt Ruf die Miniköche. Ein wenig ungewohnt ist für Ipfelkofer die Arbeit mit den Kindern. „Aber ich mach' meinen Beruf gern“, fährt er fort und darum gebe er Gelerntes weiter. „Schließlich ist das die nächste Generation Köche, die da heranwächst.“

Kinderpunsch wird heute serviert, Gans mit Reiberknödel, Blaukraut und als süßer Abschluss: Apfel im Schlafrock mit Vanillesoße. Klar muss die Gans als Erstes ins Rohr. Schließlich



Die Miniköche genießen ihre Pause bei heißer Schokolade

EIN REZEPT

► So bereiten die Miniköche ihr

Blaukraut zu: Den Blaukrautkopf halbieren, Strunke entfernen und den Reste in Streifen schneiden. In Gänse- oder Entenfett (es geht auch Butterschmalz) Zwiebeln glasig schwitzen. Das geschnittene Kraut zugeben, mit Salz, Zu-

cker und Pfeffer unter ständigem Rühren würzen. Mit Rotwein ablöschen. Lorbeerblatt und Wacholderbeeren, eventuell ganz wenig gemahlene Gewürznelken zufügen, weichkochen. Mit etwas Stärkemehl abbinden, mit Essigessenz abschmecken. (xcs)

ist heute Weihnachtsfeier und die Eltern dürfen zum Essen kommen. „A bissl was ham ma scho vorbereitet“, sagt Ruf, weil alles in der Zeit nicht zu bewerkstelligen gewesen wäre. Von den Äpfeln wird das Kernhaus ausgestochen und durch Marzipan und Nüsse ersetzt. Schwer lässt sich der Mürb-

teig rollen, also hilft Ruf. Die Knödel müssen geformt werden und langsam sollte auch das Blaukraut in den Topf.

Beate Schneider erzählt von den Belobigungsknöpfen für die Küchenjaken. „Rot ist der Strafkopf. Den haben wir noch nicht vergeben“. Grün werde für besonderes Wissen und

Gold für besondere Leistungen überreicht. Schön sei für sie, die Entwicklung der Kinder zu beobachten. Ein wenig chaotisch sei es zu Anfang durchaus gewesen, meint sie. Doch von Mal zu Mal werde das Tun sicherer und selbstständiger. Den Ausflug zur Insel Mainau und das Backen des größten Apfelkuchens haben die Miniköche nicht vergessen. „Toll“ sei das gewesen.

Nadine erzählt von den Apfelmautaschen „die wir beim Eisvogel gemacht haben“. Fast so gut wie bei ihrer Oma seien die gewesen. Timo hat bis jetzt am besten die Kürbissuppe geschmeckt und Vivien erinnert sich auch an die Maultaschen und sagt, „mir macht es immer Spaß und schmecken tut's auch jedes Mal“. Leopold findet kochen sowieso super, und Leon bedauert, dass er oft so lange Schule hat und erst später, als die Anderen in den jeweiligen Kochkurs kommen kann. Amelie arbeitet immer noch an den Bratäpfeln und hat den Ehrgeiz, alle einzupacken. Gabi Röhl ruft eine kleine Pause aus, verteilt heiße Schokolade mit und ohne Sahne.

Dann wird die Festtafel gedeckt und der Kinderpunsch zubereitet. Die Knödel müssen ins Wasser, die Enten zerteilt werden. Noch jede Menge Arbeit, bis die Eltern zur Weihnachtsfeier ihrer Miniköche kommen.