

Schlagkräftiger Einsatz für die Bayrisch Creme

LEHRREICH Beim „Stockhammer“ testeten die Kelheimer Miniköche erstmals einen Induktionsherd. In vielen Kochtechniken sind die Kids aber schon fast Profis.

SERIE



DIE KELHEIMER MINIKÖCHE

VON EVI SCHMIDL, MZ

KELHEIM. Mit einer ordentlichen Portion Erfahrung ausgerüstet, trafen sich die „Miniköche“ am Freitag im Restaurant „Stockhammer“ in Kelheim zur nächsten Koch-Runde.

Einige Rezepte mit Küchenchefs in verschiedenen Häusern im Landkreis haben sie ja schon ausprobiert. Und so klappte das Anziehen der Profi-Kochkluft recht zügig. Eines war jedoch bei Restaurant-Chef Fritz Greinwald das selbe wie in den übrigen Häusern: Als erstes wurden die Kochkrawatten gebunden – und zwar nicht vom Koch-Nachwuchs, sondern vom Küchenchef persönlich.

Hähnchenbrust und Bayrisch Creme

Nun ein kurzer Blick in die Menükarte: „Pussy Foot Drink“ stand da zu lesen, als Hauptgericht gebratene Hähnchenbrust mit hausgemachten Nudeln auf Tomatenchutney. Und zum Nach-tisch Bayrisch Creme mit Himbeersosse.



Bayrisch Creme kalt rühren geht ganz schön in die Arme – da kann Koch Florian Gaßner (li.) mit den „Miniköchen“ mitfühlen. Foto Schmidl

AUS DER SPEISEKARTE DER MINIKÖCHE BEIM „STOCKHAMMER“

► **Pussy Foot Drink:** 20 ml Grenadinesirup, 60 ml Ananassaft, Orangensaft und Grapefruitsaft mit Eiswürfel kräftig mischen, absieben. Im Longdrinkglas ser-

vieren, garniert mit einer Ananasscheibe und einer Cocktailkirsche

► **Hähnchenbrust:** Hähnchenbrust leicht salzen, mit Knoblauch und Thymi-

an in der Pfanne von beiden Seiten anbraten, bei 160 Grad im Ofen etwa zehn Minuten fertig garen. Mit Nudeln und Tomatenchutney servieren (*xes*)

Miniköche-Organisatorin Beate Schneider freute sich, denn der Küchennachwuchs hat nichts vom anfänglichen Eifer verloren. Leon, Amelie, Vivien, Lena, Timo, Nico, Moritz, Nils eins und Nils zwei, Lisa, Sofia und

Nadine waren auch dieses Mal mit Feuereifer dabei.

„Aufgepasst, alle in die Küche“, kam das erste „Kommando“ von Greinwald. Ganz neu für die kleinen Hobbyköche war beim Stockhammer

der Umgang mit dem Induktionsherd. Koch Florian Gaßner half mit und ging auch beim Zubereiten der Nachspeise mit zur Hand. Zutaten kleinschnippeln, das fiel dieses Mal aus. Stattdessen die Ansage: Milch mit Va-

nille und Zucker aufkochen, Gelatine dazu, über Eiswürfel kalt rühren, Sahne unterheben, in Förmchen geben – und rein mit der Nachspeise ins Kühlhaus.

Nun wurde die Gruppe geteilt. In der Küche ging es um Nudelteig und Hähnchenteile, im Restaurantbereich um das Tischdecken und das Herrichten der Teller. Servicekraft Birgit Seidl und Chefin Monika Stockhammer erwiesen sich als erfahrene und geduldige „Lehrerinnen“. Servietten falten, Geschirr platzieren: für eine Kinderhand gar nicht so einfach, drei Teller zu tragen. Aber keiner ging zu Bruch, und das Lob der „Ausbilderinnen“ war berechtigt.

Drei-Gänge-Menü als Geschenk

Nadine erzählt von den Apfelmaultaschen die sie daheim für ihre Familie schon zubereitet hat. Nils eins gesteht, dass er noch nicht dazu gekommen ist, eines der erlernten Gerichte nachzukochen. Nils zwei hat seinen Lieben bereits eine Ente serviert, nach dem Weltenburger Gänse-Rezept. Nico schenkte der Oma zu Weihnachten ein Drei-Gänge-Menü – sehr gefreut habe sie sich darüber, erzählt er. Moritz hat schon „sonst was gekocht, aber noch kein Rezept der Miniköche“. Vivien fand „die großen Teller zum Tragen richtig schwer“ und Lisa war ganz stolz, „weil ich drei kleine Teller schon tragen kann“. Leon trug sogar vier Teller, „mal mit, mal ohne Besteck“, ein Mal um den Tisch.

Nach einer kurzen Verschnaufpause wechselten die Gruppen. In der Küche begann die Arbeit für die Hauptspeise von Neuem, und im Service wurde der zweite Teil des Tisches eingedeckt und Servieren rund um den Tisch geübt. Nach getaner Arbeit ließen sich die Miniköche ihr neues Menü schmecken.