

Geschick und scharfe Messer fürs Gold-Gratin

KÜCHE Schälen, Pressen, Gemüse schnippeln – im Gasthof Ehrl bereiten die Miniköche ein feines Menü, bei dem der eine oder andere eine Träne verdrücken muss.

VON MARIA SÄNGER, MZ

ALTESSING. Zu viele Köche verderben den Brei. Aber nicht, wenn diese Köche zwölf aufgeweckte und wissbegierige Kinder sind.

Als die Kelheimer Miniköche zum fünften Mal in Aktion treten, ist in der Küche so einiges geboten: Vom professionellen Filetieren, überdurchschnittlichem Pflaster-Verbrauch, rätselhaft verschwundenen Messerhüllen und verdrückten Tränen ist da alles dabei.

Große Aufregung beim Wiedersehen nach einem Monat. Heute findet die Koch-Runde im Gasthof Ehrl in Altesing statt. Auch dieses Mal sind sie wieder vollständig: Nico, Nils eins, Nils zwei, Leon, Vivien, Leopold, Timo, Moritz, Amelie, Sofia, Lena und Nadine. Noch bevor es richtig los geht, zieht jeder seine Profi-Kochkluft an und rüstet sich mit den Utensilien aus dem eigenen Miniköche-Koffer aus. Das Wichtigste für heute: Messer, Schneidebrett und Schürze. Gastwirt und Chefkoch Arthur Ehrl hilft noch schnell beim „Kochkrawattl“ binden und schon kann's los gehen.

Beim Ehrl gibt's volles Programm

Bevor in der Küche die Kochlöffel geschwungen werden, muss erst noch der Tisch fürs gemeinsame Abendessen gedeckt werden.

Die Miniköche teilen sich in zwei Gruppen. Ehrl und sein Kollege Franz Pflieger zeigen, wie man Servietten zu Seerosen faltet. „Kanten immer sauber andrücken und ordentlich arbeiten!“, erklärt Pflieger seiner Gruppe, doch merkt schnell, dass da schon ein paar Profis dabei sind. „Wir machen das ja schließlich nicht zum ersten Mal!“

Beim Aufdecken können die 11- bis 13-Jährigen zeigen, was sie schon alles gelernt haben. „Ich hab' letztes Mal sogar meine Oma beim Aufdecken verbessert! Die hat einfach den Löffel immer falsch gelegt“, erklärt Leon stolz.

Bevor es ans Kochen geht, müssen alle Kinder fleißig Hände waschen. Großes Gedrängel ums Waschbecken.

Als Erstes beginnt Ehrl mit einem kleinen Quiz zur Nachspeise. Doch wie viele Vitamine in Zitrusfrüchten sind und wofür der Körper die braucht, da kennen sich die Kleinen bereits bestens aus. Damit sie immer genügend davon zu sich nehmen, ver-rät Ehrl noch ein paar Tricks.

Dann dürfen die Miniköche endlich selbst in Aktion treten. Unter Aufsicht der Chefköche lernen sie, wie man Grapefruits und Orangen filetiert. Jeder mit dem eigenen

Nils zwei probiert zwischendurch die Zutaten.



Die Miniköche zeigen vollen Einsatz: Kartoffeln mit dem Messer pellen ist gar nicht so einfach! Chefkoch Arthur Ehrl hilft.

Fotos: Sängner

DIE REZEPTE ZUM NACHKOCHEN



Gold-Gratin mit Lauch und Paprika

► **Gold-Gratin:** (Zutaten für zwei Kinder-Portionen)
150 Gramm Kartoffeln in Salzwasser garen; 1 kleine rote Paprikaschote und 1 Lauchstange schneiden und in 1 Teelöffel Öl andünsten;
Kartoffeln abgießen, abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden; einen halben Bund Schnittlauch schneiden, mit 100 Milliliter Milch und 1 Ei vermengen;
50 Gramm Gouda-Käse gut raspeln

► **Schupfnudeln:** (Zutaten für 4 Erwachsene)
1 Kilogramm mehliges Kartoffeln kochen, schälen, warm durchpressen, abkühlen lassen;
Gepresste Kartoffeln mit 140 Gramm Mehl, 1 Ei, Salz und etwas Muskat zu Teig kneten, dann zu dünnen Rollen formen, abschneiden und mit Fingern so rollen, dass die Enden spitz zulaufen;
Schupfnudeln in ca. 100 Gramm Fett anbraten und mit etwas Zucker bestreuen

Messer, das funktioniert eigentlich ganz gut. „Man sieht schon, dass sie immer besser werden. Am Anfang gab's richtig viele Ratscher“, erklärt Organisatorin Beate Schneider lachend die vermehrten Schnittwunden. Und auch heute dauert es nicht lange, bis die Ersten nach Pflastern fragen.

Beate Schneider ist als Organisatorin bei jedem Treffen dabei. Die Idee, die Europa-Miniköche nach Kelheim zu bringen, sei ihr schon vor einer ganzen Weile gekommen. Doch bis dato habe immer die Zeit zur Organisation gefehlt. „Jetzt ist meine Tochter im richtigen Alter, da hab' ich ge-

dacht, ich nehm' das Ganze mal in Angriff“, erklärt sie. Zuerst wurde ein Startbeitrag über Sponsoren gesammelt und dann Gastronome angesprochen. Jetzt sind es zehn Gastwirte, die den Miniköchen ein Mal im Jahr ihre Türen öffnen. Die Reihe geht über zwei Jahre. „Erfahrung hat von uns keiner, aber wir wollten das jetzt einfach mal ausprobieren“, so Schneider.

Gesünderes Ernährungsverhalten

Das Grundgedanke bei den Miniköchen ist, Kindern spielerisch einen gesunden Umgang mit Lebensmitteln beizubringen. Bei der Rezeptauswahl wird immer darauf geachtet, dass sie die Gerichte zu Hause nachkochen können.

Im Gasthof Ehrl gehen die Miniköche

jetzt zur Zubereitung der Hauptspeise über. Große Unruhe. Die vom Chef vorgekochten Kartoffeln müssen gepellt werden, doch die Kinder sind sich nicht einig, ob das nun mit dem Apfelschäler oder einem Messer gemacht werden muss. Fürs Messer entschieden, braucht es dann doch ein bisschen mehr Mühe als gedacht. „Lena, du machst die ganzen Kartoffeln kaputt!“ - „Ja, du kannst so a ned besser!“ Ab und zu muss einer der Chefs nachkorrigieren, doch alles in allem lernen die Miniköche ganz schnell.

Fürs Gemüse werden wieder Gruppen eingeteilt, die eine fürs Schneiden, die andere fürs Waschen zuständig. Unter den „Schneidern“ bricht schnell ein Wettkampf aus, wer die größte „Heulsuse“ beim Lauch schneiden ist.

Obwohl sich die Jungs die Tränen so gut es geht verdrücken, müssen sich letztendlich fast alle geschlagen geben. Während Leon ein wenig genervt feststellt, dass heute wohl „Schnippel-Schneide-Tag“ sei, läuft Nils zwei verzweifelt durch die Küche. Er hat sein größtes Heiligtum, die blaue Messerhülle, verloren und kann sie einfach nirgends finden. Die „Wascher“ fangen jetzt an, die Gratinformen zu füllen und schieben sie in den Ofen.

Mittlerweile erklärt Ehrl den Miniköchen die letzte große Aufgabe: Kartoffeln für den Schupfnudelteig pressen. Während alle konzentriert mithelfen und der Duft nach Gold-Gratin langsam die Küche erfüllt, ist Nils zwei immer noch verzweifelt. „Hat jemand meine Messerhülle gesehen?“

AKTUELL IM NETZ

Sehen Sie mehr!



Weitere Bilder der Miniköche beim Ehrl finden Sie bei uns im Internet:

► www.mittelbayerische.de

DIE ARBEITSSCHRITTE DER MINIKÖCHE



Falten einer Seerose als Frühlingsdeko. Zur Einstimmung auf den großen Koch-Nachmittag lernen die Kinder, wie man schöne Tischdeko basteln kann. Da die Osterzeit bevorsteht, werden Servietten zu Seerosen-Nestern für leckere Schoko-Osterhasen gefaltet.



Eindecken eines 3-Gang-Menüs. Die Kinder wollen nicht nur Sternköche, sondern auch gute Gastgeber werden. Doch Tischdecken will gelernt sein! Chefkoch Ehrl zeigt, welches Besteck, wie viele Gläser und in welcher Reihenfolge gedeckt werden muss.



Filetieren von Orangen und Grapefruit. Wie viele Vitamine stecken eigentlich in Obst und wofür braucht der Körper so viel davon? Nach einer kleinen Vitaminkunde lernen die Miniköche, wie man die Zitrusfrüchte professionell in mundgerechte Stücke schneidet.



Den Lauch fürs Kartoffel-Gratin in Ringe schneiden. Anfangs noch etwas eingeschüchtert von den großen Messern, lernen die Miniköche rasch den geschickten Umgang. Nico merkt, mit dem richtigen „Krallengriff“ geht das eigentlich ganz schnell!



Die Kartoffeln für die Schupfnudeln warm durchpressen. Damit man den Teig für die Nachspeise kneten kann, müssen die Kartoffeln erst mal zerkleinert werden. Dass man dafür ganz schön viel Kraft braucht, merken sogar die starken Jungs!