

KINDER-GEA

Familie

Die GEA-Kinder der Woche: Jannik (9) und Fabian (4) Bart, Mägerkingen; Alissa Zeeb (10), Pfullingen; Denise Lobert (7), Pfullingen.



Hallo Kinder,

habt Ihr schon mal etwas von den Miniköchen gehört? Nein? Dann bekommt Ihr auf unserer heutigen Kinderseite gleich mal einen richtigen Einblick in das spannende Projekt. Die Miniköche sind nun ganz auf die Kinderseite gewandert und von hier werden wir in Zukunft öfters mal über sie berichten.

In der Region Reutlingen gibt es momentan zwei Gruppen der Miniköche. Die Alb-Gold-Gruppe und die Gruppe der Freien-Evangelischen-Schule (FES) in Reutlingen. Letzten Montag waren die Jungs und Mädels der FES auf Station im Kaffeehaus Rosenkranz in Pfullingen. Es wurde gekocht, gebacken und eingedeckt. Die Miniköche hatten viel Spaß, waren dabei aber voll bei der Sache. Kleine Profis eben!



Eure Katharina
Ehrli

WO IST WAS LOS
4. BIS 11. MÄRZ
REUTLINGEN
MONTAG und DIENSTAG:

Hinter der Mauer – ein Stück DDR. Montag 18.30 Uhr und Dienstag 10 und 18.30 Uhr, Theater Patati-Patata im Franz K Kulturzentrum, ab 12 Jahren, Kartenreservierung unter: 0 71 21/24 20 2

MITTWOCH:

Leistungsabzeichen Natur: Erwerb des Goldenen Schwalbenschwanzes, 15.30 bis 17 Uhr, Naturkundemuseum, 4 bis 14 Jahre, Anmeldung erforderlich unter: 0 71 21/3 03 20 22

FREITAG:

Frühling liegt in der Luft: Wir suchen Frühlingsboten mit der Nase, den Ohren, den Fingern und den Augen. Den Winter wollen wir vertreiben. 15 bis 17 Uhr, Umweltbildungszentrum Listhof, mit Begleitung ab 2 Jahren, Anmeldung erforderlich unter: 0 71 21/27 03 92

Spiel- und Spaßnachmittag. Wie hat man denn früher eingekauft? Jedes Kind darf einen Kaufladen aus Papier basteln, 15 bis 16.30 Uhr, Heimatmuseum Reutlingen, 5 bis 7 Jahre, Anmeldung erforderlich unter: 0 71 21/3 03 20 50

Witzig in die Woche!


Der Eisbär hat den Winter satt. FOTO: DPA

Sagt ein Eisbär zum anderen: »Du, ich wandere in zwei Wochen nach Australien aus.« »Wieso denn das?« »Ich will mich in die Sonne legen und Braunbär werden!«

Schickt Euren Lieblingswitz an den KINDER-GEA! Für jeden hier veröffentlichten Witz dürft Ihr Euch ein Geschenk beim GEA am Burgplatz abholen.

POSTKASTEN

Habt Ihr Tipps, Anregungen, Wünsche oder Kritik? Oder wollt Ihr Euer Foto auf der Kinderseite sehen? Schickt uns Post und Fotos an Reutlinger General-Anzeiger, Kinderseite, Burgstraße 1-7, 72764 Reutlingen oder an kinder@gea.de

www.gea.de/kindernachrichten



Einer der Höhepunkte des Nachmittags: Selbst gebackene Pfannkuchen in der Luft wenden.

FOTOS: NIETHAMMER

Schnippeln, kneten, rühren

PFULLINGEN. 27 nicht mehr ganz so kleine Miniköche warten schon ganz hibbelig auf ihren Einsatz. Der findet dieses Mal im Kaffeehaus Rosenkranz in Pfullingen statt. Hier soll heute gebacken, gekocht und eingedeckt werden. Mit den Fünftklässlern der Freien Evangelischen Schule (FES) in Reutlingen steht auch die ganze Familie Rosenkranz in den Startlöchern. Sohn Bernd darf sich mit seinen 26 Jahren schon Küchenmeister-Meister nennen. Er kocht an diesem Nachmittag die Hauptspeise mit den Kindern. Vater Werner Rosenkranz ist für den Nachtisch zuständig und Mutter Ute Rosenkranz möchte die Miniköche in die Geheimnisse einer gelungenen Tischdekoration einweihen.

Und los geht's! Drei Gruppen mit jeweils neun Miniköchen werden den Stationen

zugeteilt. Alle gute halbe Stunde werden die Stationen gewechselt.

Die Miniköche der FES sind ausgestattet wie die Profis. Mit weißer Kochjacke, Schürze, Mütze, Halstuch und einem weißen Plastikkoffer mit den nötigen Kochwerkzeugen geht es an die Arbeit.

Im Kochstudio auf der anderen Straßenseite beginnt die erste Gruppe mit der Zubereitung der Hauptspeise. Auf dem Programm steht frisches Wintergemüse im Dinkelflädli mit Emmentaler gratiniert. Bernd Rosenkranz beginnt seinen Kochkurs gleich mal mit einer kleinen Warenkunde. »Wisst Ihr, was das für ein Gemüse ist?« Der Profikoch hält eine Art weiße Rübe in die Höhe. Das Gemüse ruft bei einigen Kindern Stirnrünzeln hervor, doch die blonde Nele ruft

sofort: »Ich weiß es, das ist eine Petersilienwurzel!« Bei Karotte, Brokkoli und Zuckerschoten wird es wieder etwas einfacher, Kräutersaiblinge, Sojasprossen und Wirsing bereiten etwas mehr Kopfzerbrechen.

Nach der Einführung wird unter Anleitung der Flädleteig angerührt und das Gemüse geschnippelt. Alle sind voll bei der Sache, jeder will seinen Teil zum Gelingen des Gerichts beitragen.

In der Küche im Kaffeehaus Rosenkranz geht es unterdessen etwas süßer zu. Hier wird Hefeteig zu kleinen Hefezöpfchen geflochten und Schokoladenmousse mit Himbeersauce zubereitet. Fanny ist schon feste am Zöpflechten, sie ist ganz in ihrem Element. »Backen mag ich besonders gerne, denn da kann man auch immer gleich ein bisschen na-

schon«, sagt sie und steckt sich gleich ein Stück Teig in den Mund.

Auf der anderen Seite des Tisches werden unter der Aufsicht von Werner Rosenkranz die Eier mit dem Zucker von Hand schaumig geschlagen. Die Miniköche kommen dabei ganz schön ins Schwitzen.

Die dritte Gruppe ist derweil fleißig am Serviettenfalten. Die Kinder haben sich die »Dschunke« herausgesucht, eine Faltechnik, deren Ergebnis etwas an die Oper in Sydney erinnert. »Die Zipfela muss nach enna«, erklärt Ute Rosenkranz der Gruppe. Danach dürfen die Zehn- bis Elfjährigen ihren Tisch eindecken und ganz nach ihrem Geschmack mit Eiern und Blumen dekorieren.

Nachdem jede Gruppe jeder der drei Stationen durchlaufen hat, sind die meisten dann doch etwas erschöpft. Gut, dass es nach erfolgreicher Arbeit nun endlich etwas zu essen gibt! Das Essen schmeckt allen prima, einige holen sich gleich noch einen Nachschlag.

Der Nachmittag in Pfullingen war für die Miniköche ein voller Erfolg. Neben Spaß bei der Arbeit nehmen sie auch einiges Neues mit nach Hause. »Seit heute kenne ich auch Petersilienwurzeln und Sojasprossen«, erzählt Daniel. Für die Kinder bleibt nur ein kleiner Wehmuts-tropfen: Zu Hause warten noch die Hausaufgaben. (kwo)

Der GEA-Besserwisser

Gut essen, sich bewusst ernähren, regional einkaufen. So lautet das Motto der Miniköche.

Die Miniköche lernen innerhalb von zwei Jahren ganz viel rund um das Thema Kochen und Ernährung. Dazu gehören Besuche in Restaurants, bei denen die Zehn- bis Zwölfjährigen in die Küchenpraxis reinschnuppern können. »Den Kindern soll auch mal die Chance gegeben werden, in einer Profiküche mit Profiköchen zu arbeiten«, erklärt Gerhard Mayer, Profikoch und Teamchef der FES-Miniköche. Dazu gibt es immer wieder theoretischen Unterricht.

Doch Miniköche gibt es nicht nur bei uns in der Region, sie sind vielmehr Teil der Europa-Miniköche. Das Projekt gibt es schon seit über 20 Jahren. Insgesamt gibt es in Deutschland im Moment 29 Gruppen. Und sogar in Finnland, Frankreich, Österreich und der Schweiz sind Miniköche in Aktion.

Zu Anfang des zweijähri-



Servietten werden gefaltet.

gen Abenteuers bekommt jeder Minikoch erst mal die dazu gehörende Ausrüstung: Eine Kochjacke, eine Schürze, Mütze und Halstuch. Dazu gehört ein weißer Koffer mit allerlei Kochutensilien, wie zum Beispiel Messer und sogar einem Spätzleschaber.

Gutes Benehmen und Esskultur gehören auch zu den Lerninhalten. Am Ende der zweijährigen Ausbildung wartet nämlich ein ganz großer Tag auf die Miniköche: Auf einem Schloss bekommen alle Kinder unter hochprofessioneller Leitung einen Benimmkurs.

Ein bisschen Durchhaltevermögen sollte man schon mitbringen. Doch nach einer bestandenen Prüfung bekommen alle Miniköche ein Zertifikat der IHK (Industrie- und Handelskammer). Ein guter Start in die berufliche Zukunft! (kwo)



Werner Rosenkranz zeigt den Kindern, wie man eine Mutschel macht.

Rezept: Schokoladenmousse mit Himbeersauce

Für 6 kleine Gäste

1 Ei
25 g Zucker
75 g Schokolade zartbitter (70 %)
250 ml Sahne
200 g Himbeeren frisch oder aufgetaut
25 g Vanillezucker (mit einer halben Vanilleschote)

Und so geht's:

Schokolade klein hacken, in eine Metallschüssel geben und über dem Wasserdampf schmelzen.

Eier und Zucker in eine extra Metallschüssel geben

und über einem Wasserbad kräftig aufschlagen, bis die Masse schön schaumig ist.

Beide Schüsseln vom Wasserbad nehmen und leicht abkühlen lassen. Sahne inzwischen steif schlagen.

Schokolade mit der Eimasse vermischen und 1/3 der steif geschlagenen Sahne zugeben, damit eine Schokomasse entsteht.

Den Rest der Sahne leicht unter die Schokomasse heben, damit Ihr ein lockeres Mousse bekommt.

Und bei kleinen Küchenprofis heißt das nun: Die Schokoladenmousse in einen Spritzbeutel füllen und in Gläser dressieren. Oder eben

einfach die Schokomousse per Löffel in die Gläser füllen. Und nun die Himbeersauce nicht vergessen!

Für die Himbeersauce:

Vanilleschote auskratzen. Himbeeren, Vanille und Zucker in einen Becher geben und mit einem Stabmixer zu einer feinen Soße pürieren.

Zum Schluss Himbeersoße vorsichtig über das Schokoladenmousse geben und servieren. Oder noch einmal in den Kühlschrank stellen.

Wir wünschen einen guten Appetit! (kwo)



Miniköchin Nele beim Zubereiten des Nachtisches.