

# Miniköche stehen am Herd

Zehn Kinder kochten mit dem Senior- und Juniorchef des Gasthofes Sixt

Rohr. Fünf Mädchen und fünf Buben, die an der Aktion „Miniköche“ des Hotel- und Gaststättenverbandes Kreisverband Kelheim teilnehmen, standen kürzlich in voller Kochmontur am Herd in der Küche des Gasthofes Sixt. Die ambitionierten Jungköche schauten Jakob Sixt senior und junior über die Schulter und brutzelten mit den Meistern am Herd deftige Rinderrouladen in Kartoffelpüree für den Hauptgang und zum Dessert einen Kaiserschmarrn mit Apfelkompott.

Da zu einem Menü auch ein festlich dekoriertes Tisch gehört, deckten die angehenden Kochprofis unter Anleitung der Juniorchefin Marianne Sixt einen österlichen Festtagstisch. Aus allen Ecken des Landkreises Kelheim wurden die Kinder zu diesem Treffen nach Rohr gebracht. Ausgestattet mit professioneller Kochkleidung inklusive einem Koffer mit Messer, Spätzleblett mit Schaber, Apfelsausstecher und betreut von Beate Schneider aus Kelheim standen die Mädchen und Buben für den Kocheinsatz bereit.

In seiner Begrüßung musste Jakob Sixt die Kids darüber informieren, dass nicht wie vorgesehen ein Hopfenspargelmenü zubereitet werden könne. Durch eine äußerst geringe Überschreitung der Bleigrenzwerte um 0,1 Milligramm, die von einer Gesundheitsbelastung meilenweit entfernt ist, wurde von der touristischen Arbeitsgemeinschaft Hopfenland Hallertau die etablierten Hopfenspargelwochen im Jahr 2013 ausgesetzt. Diese sollen aber 2014 fortgesetzt werden.

So standen Rinderrouladen auf dem Speiseplan. Die Nachwuchsköche legten gleich los, schnitten aus der Rinderoberschale dünne Fleischscheiben, würzten diese mit Salz, Pfeffer und einer Prise Paprika. Auf Anweisung von Jakob Sixt erfolgte der besondere Pfiff bei der Zubereitung durch das dünne Bestreichen der Fleischscheiben mit Senf und Creme fraiche sowie durch das Belegen mit Essiggurken- und Paprikastreifen. Nachdem die Rouladen zusammengerollt und mit einem Faden fixiert waren, erfolgte das rasche Anbraten von allen Seiten.

Nach Zugabe von Zwiebelwürfel und Wurzelwerk erfolgte das Aufgießen im Topf. Nach gut einer Stunde waren die Rouladen gar geschmort. Nun machten sich die jun-



Großen Spaß hatten die Kinder beim Backen des Kaiserschmarrns.

gen Köche ans Werk, um mit dem Meister am Kochtopf, Jakob Sixt senior, durch die Zugabe von Rotwein, Sahne und Gewürzen die Soße zuzubereiten. Wichtigster Bestandteil war dabei das Abschmecken, zu dem Sixt, den wissbegierigen Jungköchen mit einem Löffel Geschmacksproben auf einem Probiersteller kredenzte.

In der Garzeit der Rouladen bereiteten die Jungköche mit Jakob Sixt junior aus geschälten, im Salzwasser gekochten Kartoffeln durch die Zugabe von heißer Milch, Butter, Salz und Muskat ein flockig lockeres Kartoffelpüree zu. Daneben galt es auch den Teig für den Kaiserschmarrn zuzubereiten, damit dieser vor dem Backen noch etwas ziehen konnte.

Scheinbar kinderleicht war für die Jungköche die Zubereitung des Apfelkompotts durch Schälen, Vierteln und Kochen der Äpfel unter Zugabe von Wasser, Zitronensaft und etwas Zucker. Gespannt lauuschten die kochenden Kids der

Juniorchefin Marianne Sixt, als diese mit ihnen einen festlichen Ostertisch deckt. Auf eine saubere Tischdecke werden zunächst die Teller platziert, ehe das Vorlagebesteck fachgerecht angeordnet wird. Marlene Sixt korrigiert hier: „Das Messer liegt jeweils rechts vom Teller und mit der Schneide nach innen!“ Jetzt noch eine schöne Serviette zu einem stehenden Blickfang geformt und ein paar österliche Accessoires in die Mitte und dekoriert ist ein ansprechender Ostertisch.

Den Abschluss bildete das gemeinsame Mahl, bei dem alle Beteiligten am Ostertisch Platz nehmen und sich die Rinderrouladen mit Püree sowie zum Nachtisch den Kaiserschmarrn mit Apfelkompott munden lassen. Die Miniköche und ihre Teamleiterin Beate Schneider bedanken sich bei der Gastwirtsfamilie Sixt, die sich nicht nur vorbildlich um die Unterweisung der Miniköche gekümmert hatte, sondern auch das Essen und die Getränke spendierte.