

Miniköche brechen einen Weltrekord

KULINARISCH In Kelheim zaubern die 13 Nachwuchsköche Lachsforelle mit Grilltomaten – zuvor stellten sie mit jungen Kollegen 6863 Knödel im Akkord her.

VON EVI SCHMIDL, MZ

KELHEIM. Sie sind schon ein eingespieltes Team, Kelheims 13 Miniköche. Das bewiesen sie beim Kochkurs am Mittwoch im Weissen Brauhaus. Hygieneregeln, Ankleiden, alles läuft wie am Schnürchen. Und doch ist etwas ein wenig anders.

Begeisterung herrscht „weil wir gemeinsam mit Miniköchen aus ganz Bayern den Weltrekord im Knödel drehen gebrochen haben“, erzählt Nils G.. Insgesamt wurden 6863 Knödel gedreht in Spalt bei Nürnberg. Das Bayerische Rote Kreuz sei mit der Feldküche angereicht und habe die Knödel gesotten. Die meisten davon seien als „Kloß mit Soß“ verkauft worden. „Mia ham aber Gutscheine kriegt fürs Essen“, sagt er.

Nils: „Zitrone macht an G'schmack“

Inzwischen arbeitet schon die erste Gruppe mit Koch Martin Kürschner an den Lachsforellen. Ausgenommen sind die Fische schon, darum müssen sich die Miniköche nicht mehr kümmern. Sie füllen Zwiebeln, Zitrone und Gemüse in die Fische und wickeln das Ganze dann in Alufolie ein. „Zitrone gibt Geschmack“, sagt Nils D. „und die Kräuter natürlich auch“. Koch Martin Kürschner blickt seinen „Lehrlingen“ bei der Zubereitung der Lachsforelle ständig über die Schulter.

Die Mädels bereiten mit Koch Andreas Fischer einen Brotteig vor. Zuerst müssen sie Käse schneiden und diesen dann nebst gerösteten Zwiebeln in den Teig einkneten. Amelie erzählt vom Regenwetter in Spalt. „I hob an Schirm g'wonnen und den dann verkauft“, strahlt sie übers ganze Gesicht. Das Taschengeld für diese Woche ist also aufgebessert. Vivien hat zu Ostern Kochjackenknöpfe mit dem Bayerischen Wappen drauf bekommen und zeigt diese beim Schneiden von Petersilie und Dill stolz vor. Weiche Butter und geschnittene Kräuter in eine Schüssel, würzen, alles unterrühren und auf ein Blech mit Pergamentpapier spritzen. Dann ab damit ins Kühlhaus. Wirt Thomas Wieser kommt und freut sich über das Gewusel in seiner Küche. „Ich finde das großartig“, sagt er und, dass sich die Aktion mit dem Tagesgeschäft in Einklang bringen ließe.

Probleme mit den Grilltomaten

Teamleiterin Beate Schneider kennt längst „ihre Pappenheimer“ und greift, falls nötig, regulierend ein.

Bei den Grilltomaten zeigt sich, dass die Miniköche doch noch etwas Unterstützung brauchen: Nicht so einfach für kleine Hände, das Messer rich-



„Küchenlehrling“ Vivien (vorne) lässt sich beim Aufspritzen der Kräuterbutter von den Kolleginnen Amelie (li.) und Nadine über die Schulter schauen.

Fotos: Schmidl



Moritz geht mit den Lachsforellen sehr vorsichtig um.



„Was kommt wohl als Füllung in die schon hergerichteten Grilltomaten?“, fragen sich die Miniköche.

DAS REZEPT

► **Lachsforelle in Folie:** Die frische, ausgenommene Lachsforelle mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln, Knoblauch, und Zucchini als Füllung in die Bauchhöhle geben. Wenige Tropfen Olivenöl

auf eine passend große Alufolie geben, den Fisch einwickeln und bei mittlerer Temperatur im Bratofen garen.
► **Als Beilagen passen** zur Lachsforelle sehr gut Grilltomate, Dillbutter und ein

Käse-Zwiebelbrot.

► **Das nächste Treffen** der Kelheimer Miniköche findet am Mittwoch, 19. Juni, im Gasthaus Kellner in Gundelshausen statt. (xes)

tig zu führen. Käse rein, Zwiebeln drauf und in den Ofen geschoben. Das Brot duftet schon. Bei den Kindern stellt sich langsam aber sicher der Hunger ein. Alle freuen sich schon auf

das heutige Gericht: Lachsforelle mit Brot, Grilltomate und Dillbutter.

Leopold erzählt noch, dass alle Kelheimer Miniköche mit ihren Familien zum Knödelweltrekordversuch gefah-

ren sind und, dass sein Bruder Maximilian dort beim Losspiel einen Fernseher gewonnen habe. Mehr Zeit zu erzählen bleibt ihm nicht, denn da wird auch schon das Essen aufgetragen.