



Johanna Sturm (r.) verteilt Rahmschwammerl mit Semmelknödel an die Nachwuchsköche.

Fotos: Schmidl

Miniköche zum letzten Mal am Herd

GESCHMACK Vor einem Jahr traf sich die Gruppe erstmals in Randeck. Viele Erfahrungen später ging es hier auch zum Abschluss vor der Sommerpause.

VON EVI SCHMIDL, MZ

RANDECK/LANDKREIS. In der Küche der „Ritterschänke Randeck“ schwingen am Dienstag nicht die Chefs Waltraud und Max Sturm den Kochlöffel. Elf weißgewandete „Nachwuchsköche“ scharen sich um Köchin Johanna Sturm, Koch Christian Richter und Servicefachkraft Sandra Pätzold.

Gute Freunde sind sie im bald vergangenen Schuljahr geworden, die Jugendlichen mit dem großen Eifer für gesunde Lebensmittel. Unter dem Motto „woast das no“ wird erzählt vom Knödl-Weltrekord, vom Besuch auf der Insel Mainau und von verschiedenen Wirten und wies dort gewesen ist. „Petersilie waschen ned vergessen“, kommt die Ansage von Johanna Sturm dazwischen. „Dann mit einem großen, scharfen Messer hacken. Aber nicht die Finger erwischen“.

Mamas wechseln sich ab

Schwammerl stehen auf der Speisekarte mit Rahmsauce und Semmelknödel. Timo freut sich auf die Ferien und sagt, dass er dann sicher einiges vom Erlernen bei den Miniköchen Daheim kochen wird. „Ganz schön interessant“, meint er sei's bis jetzt gewesen. Leon und Vivien erzählen, dass sie beide aus Teugn kommen und ihre Mamas sich mit dem Fahren zu den Wirtshäusern ab wechselten. „Genau ein Jahr ist es her“, erinnert



Blumen als Dankeschön für Beate Schneider von den Miniköchen

GELUNGENER ABSCHLUSS

► **Organisation:** Beate Schneider
 ► **Einladende Gastronomen:** Hotel Eisvogel Bad Gögging, Café Rathaus Bad Abbach, Klosterschenke Weltenburg, Gasthof Ehrl Essing, Gasthaus Stockhammer Kelheim, Gasthof Kellner Gundelshausen, Weißes Brauhaus Kelheim, Gasthaus Kuchlbauer Abensberg, Gasthaus Sixt Rohr, Gasthof Ritterschänke

Randeck.
 ► **Cocktail „Grüne Wiese“:** 125 Milliliter alkoholfreien Sekt oder Wein in ein Glas gießen, einen Eiswürfel dazugeben, das Glas mit Orangensaft oder Wasser auffüllen, ein wenig Blue Curacao ohne Alkohol vorsichtig dazu fügen. Das ganze abschließend mit essbaren Blüten dekorieren. (xes)

sich Organisatorin Beate Schneider, „dass sich die Gruppe hier in Randeck zum Informationsgespräch traf“. Ihr sind die Kinder während dieser Zeit ans Herz gewachsen. Kaum jemand fehle mal an einem Kochnachmittag. Der Eifer jedes Einzelnen begeistere sie.

„Doch nicht nur über die Kinder freu ich mich, sondern auch über die Gastronomen, die uns eingeladen haben“, fährt sie fort und dass in den besuchten Wirtshäusern die Miniköche

im nächsten Schuljahr wieder willkommen wären.

Max Sturm, Vorsitzender des Hotel- und Gaststättenverbandes im Landkreis Kelheim, ist begeistert. „Es sind ja nicht nur die Miniköche die den Umgang mit Lebensmitteln und deren Qualität schätzen lernen“, weiß er. Auch in den Familien und in der Schule wäre dies Gesprächsstoff. „Und sollte einer aus der Gruppe Koch werden, wäre das ideal“, so Sturm.

In der Konditorei macht Waltraud

Sturm mit der ersten Gruppe ihren berühmten Apfelstrudel. Ausrollen und aufpassen, dass der Teig nicht anklebt, maschinell Apfelspalten schneiden, auf dem Teig verteilen, Zuckern, zusammenrollen und hinein damit ins Sahne gefüllte Reindl.

Die Vanilleschoten müssen ausgekratzt, der Ansatz für die Vanillesoße gerührt werden, „sonst gibt's Vanille-Rührer“, warnt Johanna Sturm. Auch die Schwammerl sollen ständig umgerührt werden, „damit die Sahne nicht anbrennt“. Dann gilt es noch, Tische zu decken und zu dekorieren. Alkoholfreie Cocktails werden vorbereitet, denn zum Koch-Jahres-Abschluss kommen die Eltern. Jede Menge Arbeit also.

Tipps von den Profis

Die geleerten Vanilleschoten rein ins Gefäß mit Zucker. „Das gibt einen prima Vanillezucker“, erklärt Johanna, die junge Köchin.

Dann geht's auf zum Essen fassen. Sobald der Hunger gestillt ist, bekommt Beate Schneider ihren Dank von den Miniköchen für Geleistetes in Form eines Blumenstraußes. Als Erinnerung und fürs Dazulernen überreicht Waltraud Sturm jedem Minikoch ein Buch über Küchenkräuter. Ein schöner Kochnachmittag klingt leerreich am Kräuterbeet der Sturms aus.

Zwar ist jetzt offiziell Sommerpause, doch beim Kreisstadtfest am Samstag sind die Miniköche dabei. Dann wird am 31. Juli die Metzgerei Kraus in Neustadt besucht „und wer mag kann im August zum Brot backen kommen, das dann zugunsten der Miniköche bei der Tri-Art in Essing verkauft wird“, schließt Waltraud Sturm den Nachmittag.