



Schweinefleisch verkaufsfertig vorbereiten will gelernt sein.

Fotos: Schmidl

Miniköche werfen Blick hinter die Türen von Kraus

MINIKÖCHE Als Abschluss des ersten Aktivjahres besuchten Kelheims „Nachwuchsköche“ die Metzgerei in Neustadt.

VON EVI SCHMIDL, MZ

NEUSTADT. Vor der Metzgerei Kraus hat sich die Gruppe der Miniköche mit Betreuerin Beate Schneider am Mittwoch früh versammelt. Lena mag noch schnell erzählen wie das war, als bei Familie Sturm in Randeck Brot gebacken wurde. „In so einem Steinhaus hatten die Sturms schon Feuer gemacht“, plaudert sie munter drauf los.

Dann wäre gemeinsam der Teig angesetzt worden. „So mit Sauerteig, Roggen, Weizen und Gewürzen.“ Gerösteter Speck oder angemachte Zwiebeln „haben wir je nach eigenem Geschmack darunter gemischt“, erinnert sich Lena. Nein, nicht in einem Teig, sondern jeder sein Laibchen, so wie er wollte. Verschiedene Körner hätt's zum Draufstreuen gegeben. Während das Brot Backzeit hatte, machten die Miniköche mit Johanna Sturm Apfel-Griebenschmalz. Nach der kleinen Kräuterkunde habe die Brotzeit gut geschmeckt.

Abwärts geht es zum Fleisch

Metzgermeister Peter Kraus berichtet von seinem Betrieb, während sich die Kinder in Schutzklamotten hüllen. Häubchen und Mäntel regen zur allgemeinen Heiterkeit an. Abwärts geht's, dorthin wo Fleisch vorbereitet, Würstl gemacht und Gerichte zum Einmachen in Dosen oder Gläser gekocht werden.

Freilich dürfen die Kinder überall Hand anlegen und Fragen, auch dem Personal, stellen. Leopold findet das alles „höchst interessant“, glaubt aber nicht, „den ganzen Tag Würstlmachen lustig ist“. Niemand mache den ganzen Tag dasselbe, wird er schnell aufgeklärt.

Kesselfrische Weißwürste kommen „zu je acht Stück“ weiß Amelie, in eine Dose. Mit Salzwasser



Ganz schön dampfig geht es beim Abfüllen der Sauce zu.

aufgefüllt, dicht verschlossen und dann im Kocher auf 125 Grad wegen der Haltbarkeit erhitzt. In der betriebseigenen Küche wird Kalbsgeschnetzeltes, auch für die Dose, zubereitet. Auf die Rinderrouladen wartete dasselbe Schicksal. „Alles vom Fleisch bis zu den Gewürzen ist exakt abgewogen“, erklärt Peter Kraus. Es müssten schließlich die angegebenen Mengen auf der Verpackung stimmen. Schon sind alle beim Thema Gewürze angelangt. Auch dafür gibt es eine extra Kammer, in der die duftenden Schätze aufbewahrt werden. Jeder darf mal reinschauen.

Putenfleisch ist im „Cutter“, Sonnenblumenöl kommt als Fettschleifer dazu und Eis. „Die Mischung ist 50 Prozent Fleisch, 25 Prozent Öl und 25 Prozent Eis“, erklärt der Metzger. Auch hier ist Sauberkeit und genaues Arbeiten gefragt.

In der Küche wird mittlerweile Rindergulasch angebraten. Nils D. hat die Aufgabe des Wendens übernommen und plagt sich mit den großen Küchenutensilien richtig. Beim Kraus gibt's ja nicht nur Dosen, sondern auch ein täglich wechselndes Mittagessen. Alles wird auf Bestellung vorbereitet. Im Raum zum Vakuumieren von frischer Ware staunen die Miniköche zum wiederholten Male an diesem Vormittag wie das alles so läuft, in einer Metzgerei.

Eine ausgeklügelte Logistik

Die ausgeklügelte Logistik des Ganzen beweist sich ein letztes Mal im Versandraum. Jede Lieferung steht auf einer Palette. Alles läuft Hand in Hand. Im Innenhof wartet eine Brotzeit auf die kleinen Gäste, die so fleißig mitgeholfen und so großes Interesse am Geschehen bewiesen haben.

MINIKÖCHE MACHEN SOMMERPAUSE

► **Entstehung:** 1. Aktion im „Ferienprogramm Bartholomä“

► **Erfinder:** Jürgen Mädger

► **Sinn:** Kinder die Tischkultur wieder näher bringen

► **Dazu gehören:** Lebensmittel- und Kräuterkunde, Kochen, Tische vorbereiten und gemeinsam Essen.

► **Projekte:** Besuche von Ausstellungen

Sofia und Nadine (v.li.) finden sich mit Häubchen schick.

und Messen, Besichtigungen

► **Ausweitung:** mittlerweile gibt es Gruppen in ganz Europa

► **Leitung in Kelheim:** Beate Schneider

► **Beteiligt:** zehn gastronomische Betriebe aus dem Landkreis

► **Kostenbeitrag:** 150 Euro pro Kind, dafür gibt's Kochkleidung und Arbeitskoffer

► **Kosten für Kochunterricht:** Tragen die jeweiligen Gastronomen

► **Sponsoring:** Von verschiedenen Kooperationspartnern

► **Weiterarbeit:** im kommenden Schuljahr stellen wieder dieselben Gastronomen aus dem Landkreis Küche, Personal und Lebensmittel zur Verfügung

► **Kursdauer:** zwei Schuljahre mit monatlichen Treffen (xes)

