



„Die Rindfleischstückchen nicht zu groß“, mahnt Koch Werner Hedler die beiden Nils.

Foto: Schmidl

Küchennachwuchs startet in sein zweites Praxisjahr

AUFTAKT Im Hotel Eisvogel in Bad Gögging hatten die Kellheimer Miniköche die erste „Küchenschlacht“ dieses Schuljahres.

VON EVI SCHMIDL, MZ

BAD GÖGGING/LANDKREIS. Zum Anfang des Schuljahres 2011/12 ist es Beate Schneider gelungen, eine Gruppe von Miniköchen zusammenzustellen. „Beim zweiten Teil in diesem Jahr ist mir kein Wirt abgesprungen“, freut sie sich beim ersten praktischen Unterricht im „Hotel Eisvogel“ in Bad Gögging. Margit Zettl-Feldmann sagt, „es ist doch logisch, dass wir wieder dabei sind“. Für sie sei es wichtig, jungen Menschen die Gastronomie in ihrer Gesamtheit nahe zu bringen.

Fleißig am Herd

In der Küche schnippeln die Kinder Gemüse. Alle zeigten sich stolz auf die neuen Kochmützen. „Die ham ma vom Sturm 'kriegt“, wurde erzählt und somit sei jenes Käppi, das zur Grundausstattung gehörte, Vergangenheit. Der Freundschaft von Nils G. und Nils D. hat die Ferientrennung nichts anhaben können. „Außerdem“, erklären die Buben, „ham ma ja im September scho Theorie g'habt“.

„Des mim Paprika schneiden für den Bulgursalat dauert ewig lang“, seufzen Amelie und Lena. Ganz kleine Stückchen müssten es sein, „damit's danach schmeckt“. Leon lernt von

Koch Andreas Felhel die „Führungsschnitttechnik“ beim Karotten schneiden. Eine Umstellung sei es halt, sagt er und sieht ein, dass „gekrümmte“ Finger nicht so leicht abzuschneiden sind.

Immer wieder dazwischen: das ein wenig lästige Säubern. Auch sanfte Kritik von den Köchen bei kleinen Fehlern nehmen die Kinder als lehrreich hin. Timo hat noch nie Bulgursalat gegessen und probiert zwischendurch. „Das vorgekochte Weizenkorn bildet die Basis“, weiß er und „des wird nicht gekocht, sondern nur in heißer Brühe abgedeckt quellen lassen“. Nadine probiert das Salzwas-

DIE MINIKÖCHE

- **Initiator:** Jürgen Mädger
- **Idee:** bei einer Ferienaktion mit Kindern in der Küche
- **Organisation im Landkreis:** Beate Schneider
- **Mit dabei:** Moritz Koppsch, Nils Dornier, Nils Glausch, Lena Dietzel, Nico Fischer, Leopold Schaffner, Vivien Lang, Nadine Quaschner, Sofia Fochler, Amelie Schneider, Timo Teufel, Leon Mitscherling
- **Gastronomische Betriebe:** Hotel-Gasthof Stockhammer und Brauereigaststätte Weisses Bräuhaus in Kelheim, Ritterschänke Randeck und Gasthof Ehrl Gemeinde Essing, Klosterschenke Weltenburg, Hotel Cafe Rathaus Bad Abbach, Hotel Eisvogel Bad Gögging, Brauereigasthof Zum Kuchlbauer Abensberg, Gasthof Kellner Gundelshausen, Hotel- und Gaststättenbetrieb Sixt Rohr.

ser in dem die Kartoffeln gekocht werden. „Wenn's zu versalzen ist, schmeckt's danach nicht“, erklärt sie ihr Tun. Einige Miniköche naschen von den vorbereiteten Röstzwiebeln. „Kein Problem“, schmunzeln die Köche. „So lang noch welche übrig bleiben“. Jede Gemüsezutat wird extra gekocht und anschließend im Eiswasser abgeschreckt. „Weil das die Farbe und die Vitamine erhält“, haben die Kinder schon gelernt.

Leckerer Hähnchen vom Grill

Brotstücke in der Pfanne wenden wird geübt und Nils weiß, „des geht nur mit Schwung“. Die Hähnchenspieße zum Bulgur müssen auf den Grill, die angebratenen Paprikastückchen mit dem Weizen vermengt werden. Es geht dem Endspurt in der Küche entgegen. Abgeschmeckt wird mit der Anmerkung, „nie zu viel auf ein Mal würzen. Nachwürzen geht immer, rausnehmen nicht“.

Im Gastraum beschließen Schneider und Zettl-Feldmann: „Wir lassen die Kinder eigenständig den Tisch eindecken und korrigieren hernach eventuell gemachte Fehler“. Alles für eine richtige „Tafel“ soll eingedeckt werden, egal ob die Gedecke für Bulgursalat mit Hähnchen und Rindfleischentopf gebraucht werden oder nicht. Eine kleine Gläserkunde gibt es und einige Regeln, wie serviert wird und wer bei welcher Gelegenheit das Essen zuerst bekommt. Die Tischdeko ist herbstlich mit Kastanien, Efeu, Blättern und Nüssen. Fast alles passt und es wird aufgetragen. Guten Appetit!