

Einführung in die hohe Kunst der weißen Stangen

KOCHKUNST Kelheims Miniköche waren in der Küche bei Anton Dietrich im „Gasthof zum Kuchlbauer“ zu Gast. Dort drehte sich alles ums Thema Spargel.

VON EVI SCHMIDL, MZ

ABENSBURG. Wie es sich in Abensberg um dieses Zeit gehört, ist das Thema der Miniköche bei Anton Dietrich Spargel. Vor dem Genuss kommt das Schälen. Und da geht's schon los für die Mädels und Jungs. Wie wird so ein Stangerl richtig in die Hand genommen, wie der Schäler geführt? Dietrich zeigt's. Mit Daumen, Zeigefinger und Mittelfinger halten und gerade auf Hand und Unterarm legen. Um genügend Schale zu entfernen, muss der Schäler eben übers Edelgemüse geführt werden.

Neustart im September

Für Sofia, Timo, Leon und alle anderen ist das eine ganz schöne Herausforderung. Korbinian Zellner ist mit dabei. Er will sich beim Neustart der Miniköche im September auch als Gruppenleiter engagieren. Er lernt wie so „Küchenschulungen“ ablaufen. „Dreimal Kochen ham'ma noch“, meint Timo „und dann ist Schluss“. Natürlich erst nach der Prüfung in Regensburg, fügt er noch an.

Dietrich erklärt die Grundlage zur Spargelsuppe. Wasser, Zucker, Salz, Zitronensaft und hinein mit den Schalen ins kochende Wasser. Nein, nicht ins Kalte sonst wird das Ganze bitter. Leon



Richtiges Spargelschälen lehrt Anton Dietrich die Miniköche.

Foto Schmidl

lernt wie ein Portionspackerl Spargel zusammengebunden wird. Vivien erzählt, „i hob mi überhaupt noch nicht auf die Prüfung vorbereitet“. Weil's zum Spargel Kartoffeln gibt, müssen auch diese „so grundsätzlich mal 40 Minuten weichgekocht werden“, erklärt Dietrich.

Die andere Hälfte der Gruppe lernt im Gastzimmer neue Servietten-Falttechniken. Purzelbäume schlägt die Begeisterung nicht, „aber des muaß aa

sei“, ist ein leiser Seufzer zu hören. Jeder soll sein Gedeck auflegen, und dass dafür die Serviette nach eigenem Gusto gestaltet werden darf, versöhnt ein wenig.

Ein bisschen Hilfe

Alles schaut, mit Hilfe des Service-Personals, prima aus. Gruppenwechsel ist angesagt. Nils G. und Nico finden Spargelschälen „nicht ganz so einfach“. Der Chef des Hauses erklärt die

Sache mit der Sauce hollandaise. Butler wird geklärt, was heißen soll Wasser muss langsam verkochen und Molke abgeschöpft werden. Überm Wasserbad wird Eigelb schaumig geschlagen, dann kommt eine Reduktion aus Weißwein, Wasser und Gewürzen dazu. Ein Schuss Speiseöl für die Stabilität und abschließend die leicht abgekühlte Flüssigbutter. Die Spargelpäckchen sind alle gebunden und Verona Stepánkova, Mamsell der kalten Kü-

SO GEHT ES WEITER

- **Eine neue Gruppe** von Miniköchern ist in Planung
- **Organisatorin Beate Schneider** wird ab September wieder ein Gruppe Miniköche ins Leben rufen. Kinder (10 und 11 Jahre), die Interesse am gesunden Lebensmittel und am Kochen haben, können sich schriftlich bewerben. Dazu gehört ein kleiner „Lebenslauf“ und eine Antwort auf die Frage wieso jemand ein „Minikoch“ werden will.
- **Eltern sollten wissen:** so ein Kurs dauert zwei Schuljahre und kostet 150 Euro. Ein kleiner Koffer mit der „Köche-Grundausstattung“ ist in der Teilnahmegebühr enthalten. Zu den jeweiligen Gastronomen und Schulungen müssen die Kinder gebracht werden. Kosten für Lebensmittel und Getränke sponsern die jene Wirte, die ihr Wissen und ihre Küchen zur Verfügung stellen.
- **Bewerbungen an:** Beate Schneider, Emil-Ott-Straße 5, 93309 Kelheim unter dem Stichwort „Miniköche“.
- **Über Sponsoren** für Ausflüge und der Dinge mehr würde sich die Organisatorin freuen.

(xes)

che beim „Kuchlbauer“, zeigt das Anrichten von Schinken auf den Tellern. Ins angedickte Spargelsüppchen kommen noch kleine Spargelstücke und dann lässt Dietrich Gelerntes mündlich wiederholen. Seine Ansage „Essen fassen“ freut die Gruppe wesentlich mehr. Es gibt Spargelsüppchen, Spargel mit Salzkartoffel, Schinken und Sauce hollandaise. Zum Nachtisch wird lauwarmer Spargel mit Schokolade und gerösteten Sesam gereicht.