

DIE KELHEIMER MINIKÖCHE

Beim Eisvogel in Bad Gögging kommen süße Leckereien vom Apfel auf den Tisch

Erstes Date am Herd mit einer „pinken Lady“

SERIE Die „Miniköche“ aus dem Landkreis schwingen erstmals den Schneebesen, zaubern Süßspeisen aus Apfel und erfahren, warum man Servietten „bricht“.

VON BEATE WEIGERT

BAD GÖGGING. Beinahe hätte Margit Zettl-Feldmann im „Eisvogel“ in Bad Gögging Eintritt verlangen können. Immer wieder lugten Gäste neugierig in den reservierten Teil des Bad Gögginger Restaurants, um einen Blick auf die 15 von Kopf bis Fuß schneeweiß eingekleideten „Miniköche“ zu erhaschen.

Die Buben und Mädchen im Alter von zehn bis elf Jahren kommen aus dem ganzen Landkreis Kelheim. Charlotte, Luca, Louis, Clara und die anderen sind das neue Team der Nachwuchs-Kochcrew. In den kommenden zwei Jahren werden sie von den Küchenchefs der Region zu kleinen Profis am Herd ausgebildet. Im „Eisvogel“ hatten sie ihre Premiere. Die Köche Fabio de Seta, Alexander Härtl und Andreas Felkel weihten die „Miniköche“ in die Geheimnisse des Apfels ein.

Bevor die 15 Jung-Köche in die Küche durften, hieß es erst einmal korrekt anziehen. Kochjacke zuknöpfen, Ärmel hochschlagen, „Schweißstuch“ richtig falten und um den Hals legen. Und auch wenn sich ein paar junge Damen gern um das Koch-Käppi gedrückt hätten – ohne ging gar nichts. „Kochen wir für andere oder nur für uns?“, wollte Lisa von Organisatorin Beate Schneider wissen.

Erstmal sollen die „Miniköche“ für sich selber mit den Grundlagen vertraut werden. Fabio de Seta kann sich noch gut an die vergangenen zwei Jahre erinnern. Die Erwachsenen hatten gut zu tun. Zum einen, weil sich mit den „Schneideutefeln“ – so nennt der Profi die kleinen Messer aus dem Koffer der Miniköche – schwerlich ein Hokaido-Kürbis kleinkriegen ließ, zum anderen weil „Miniköche“ stets das Nützliche mit dem Lustigen zu verbinden wissen. De Seta sagt nur ein Wort und grinst: „Mehlschlacht.“

Auch wenn die Großen auf vieles ein Auge haben müssen – „es hat Spaß gemacht, sonst würden wir es nicht wieder machen“, sagt de Seta.

Sein Kollege Andreas Felkel hat mit den Miniköchen in der Zwischenzeit das korrekte Händewaschen geübt. Die gesamte Fläche muss ordentlich eingeseift werden. Dann stellte Felkel den Kindern eine „pinke Lady“ vor. Die Apfelsorte sei wegen ihres „Bisses“ ideal für einen Bratapfel.

Flugs stechen die Miniköche die Kernhäuser aus und rühren ganz nach Rezept die Füllmasse mit Marzipan und Co. zusammen.



Aus der Sorte „Pink Lady“ werden im Handumdrehen Bratäpfel. Das Kernhaus hat Marco schon herausgestochen.



Eischnee per Hand schlagen, das gibt Muckis. Fotos: Weigert



Erst muss die Unterseite des Apfelschmarrns in der Pfanne anbacken



Ob die Eischneeprobe gut geht?

DIE REZEPTE

► **Bratapfel:** Zutaten: sechs mittelgroße Äpfel (mit Biss), zum Beispiel Boskop oder Pink Lady, 150 g Marzipanrohmasse, 110 g weiche Butter, 50 g gemahlene Haselnüsse, 50 g Rum-Rosinen, 30 g gehobelte Haselnüsse, den Abrieb einer halben Zitrone, Abrieb einer halben Orange, ein Tropfen Vanilleöl, Butter, Auflaufform, Spritzbeutel. – Zubereitung: Butter, Orangen- und Zitronen-

schale, Vanilleöl aufschlagen, Marzipanrohmasse zugeben und zu einer geschmeidigen Masse rühren, gemahlene und gehobelte Haselnüsse zugeben und vermengen, zuletzt die Rum-Rosinen unterheben. Äpfel waschen, nicht schälen! Kernhaus mit Kernhausausstecher entfernen, Auflaufform mit Butter austreichen. Die Masse mit Hilfe eines Spritzbeutels in die entkernten Äpfel fül-

len. Diese in die Auflaufform setzen. Im Umluftofen etwa 15 Minuten bei 160 Grad Celsius backen.

► **Apfelschmarrn:** Zutaten: 200 g Mehl, 4 Eier, 0,3 Liter Milch, Prise Salz, 2 TL Zucker, 2 mittelgroße Äpfel geschält und gewürfelt (ca. 1 Zentimeter groß), 2 EL Korinthen, Puderzucker, Butter. – Zubereitung: Eier trennen, Eiweiß steif schlagen; von Eigelb, Mehl, Milch, Salz und

Zucker einen nicht zu flüssigen Teig rühren; das geschlagene Eiweiß unterheben. Pfanne aufstellen und gut Butter darin schmelzen lassen; Teig nicht ganz daumendick in die heiße Butter geben; Apfelwürfel und Korinthen daraufstreuen und auf beiden Seiten goldgelb backen; mit zwei Gabeln in kleine Stücke reißen, mit Puderzucker bestreuen und wenden, bis Zucker karamellisiert ist.

Als nächstes gibt es im wahrsten Sinne des Wortes eine Trockenübung für den Apfelschmarrn, der als nächstes ansteht. Mit einem Stück trockenen Brot üben die Miniköche das Schwenken der Minipfannen. Schnell gelingt der Salto. Das macht Spaß, so das einhellige Urteil. Dann sind wieder Muckis gefragt. Denn den Eischnee für den Apfelschmarrn schlagen die Mini-

köche per Hand, versteht sich. Charlotte wirbelt mit dem Schneebesen durch die Schüssel. Ihr Kopf wird leicht rot. Ist ganz schön anstrengend, oder? „Nö.“

Die Koch-Kollegen auf der anderen Seite der Küchenzeile sind schon fertig. Andreas Felkel macht die unbestechliche Probe. Er dreht die Schüssel über den Köpfen der Miniköche ein-

fach um. Da bleibt dem ein oder anderen kurz die Spucke weg. Aber völlig unnötig, denn der Eischnee hat perfekte Konsistenz. Er bleibt, wo er hingehört. In der Schüssel. Wenig später fließt der erste Teig in die heiße Pfanne – und der erste verkohlte Schmarrn landet im Abfalleimer. Kann passieren. Konzentriert bleiben die Miniköche am Ball. So dass am Ende eine gro-

ße Platte mit Bratäpfeln und Schmarrn auf den Tisch kommt. Nur fürs Eindecken blieb kaum noch Zeit.

Margit Zettl-Feldmann erklärte noch schnell, wie man die Stoffserviette richtig faltet – äh: bricht, heißt es im Gastro-Jargon. Weil man durch das Falten die Stärke bricht. Dann wird das erste Mal gekostet. Hmmm! „Schön war's“, sagt Lilian. ► SEITE 34

DER KÜCHENTIPP



Senior-Küchenchef Werner Hedler empfiehlt: „Vier Messertypen reichen völlig aus“, sagt Hedler. Man sollte sich ein ordentliches Fleischmesser (im Bild ganz li.) anschaffen, ein Messer mittlerer Größe, einen so genannten „Entbeiner“ (im Bild zweites Messer von re.) – mit dem man einen Knochen aus einem Stück Fleisch entfernen kann – und ein Gemüsemesser. Idealerweise besteht ein Messer aus einem durchgehenden Stück Metall (von der Klinge bis zum Griff) mit einem aufgenieteten Griff. „Das hält dann ewig“, so Hedler.

Begeisterung war „ansteckend“

INTERVIEW

KERSTIN DORNER
Mama und Teil des Orga-Teams „Miniköche“

► Haben Sie weitere Fragen? Schreiben Sie uns! kelheim@mittelbayerische.de

Kerstin Dorner aus Ihrlerstein verstärkt mit Korbinian Zellner aus Rohr das Organisations-Team um Beate Schneider. Sie hat aber auch als Mutter Vorerfahrung in Sachen „Miniköche“.

Frau Dorner, in der ersten Runde hat ihr Sohn Nils mitgemacht. Was hat ihm die Teilnahme gebracht?

Er geht viel bewusster mit Lebensmitteln um und hat mehr Lust am Kochen wie am Essen bekommen. Er ist auch experimentierfreudiger geworden, was das Essen betrifft. Roulade hätte er vorher von mir nie gegessen.

Und hat er auch die Familie angesteckt?

Oh, ja, das hat er. Zum einen ist diesmal seine Schwester Kim dabei. Ich würde

aber sagen, dass sich Nils' Teilnahme auf die ganze Familie ausgewirkt hat. Wir haben zu Hause vieles nachgekocht. Einen alkoholfreien Cocktail haben wir bei einer Grillparty auch Gästen serviert. Und die Kartoffelsuppe, die

Nils in der Klosterschenke Weltenburg lernte, hat sich zu unserer Lieblingssuppe entwickelt. Die geht ganz schnell. Das gefällt auch mir. Ich habe durch die Aktion selbst neuen Input bekommen.

Warum helfen Sie nun im Team mit?

Es ist toll, Kindern so etwas mit auf den Weg zu geben. Sie lernen nicht nur Kochen, Serviettenfalten oder wie man sich bei Tisch verhält. Sie arbeiten in der Gruppe, das schweißt zusammen und da braucht es auch soziale Kompetenzen. Neben dem Kochen gibt es Beschäftigungen, die Bewusstsein dafür wecken, dass etwa Fleisch nicht vom Himmel fällt. Am Ende gibt's ein Zertifikat der IHK. Damit können sich die Miniköche später um Jobs bewerben. (re)

AKTUELL IM NETZ

Mehr Bilder!



Weitere Impressionen vom ersten Treffen der 15 „Miniköche“ aus dem Landkreis Kelheim am Herd finden Sie bei uns im Internet:

► www.mittelbayerische.de/kelheim