

DIE KELHEIMER MINIKÖCHE

Im Wirtshaus „Fischerwirt“ kommen Fischpflanzerl auf den Tisch

Miniköche wagen sich auf schwieriges Terrain

KULINARISCH Buben und Mädels werden beim „Fischerwirt“ in Bad Abbach in die Kunst des Filettierens eingeweiht. Außerdem lernen sie, wie gut Abfall ist.

VON GABI HUEBER-LUTZ

BAD ABBACH. Ihre zweite Kochstunde führte die Miniköche in das Lokal von Wolfram Manglkammer, dem „Fischerwirt“ in Bad Abbach. Er weihte die Mädels und Jungs in die Welt der Fischgerichte ein. Eine Welt, die mancher der Kochlehrlinge nur zögernd und mit sichtlichem Respekt betrat. Oder ganz einfach mit einem deutlich vernehmbaren „Ähhhh“.

Was ihnen solche Äußerungen entlockte, waren die Rotaugen, Nasen und Aitel, die der Chef höchstselbst am Tag davor aus der Donau bei Bad Abbach geholt hatte. Glitschig fühlt sich so ein Fisch an, und wenn man ihn filettieren will, muss man schon richtig hinlangen. Chef „Wolff“ macht die Sache vor.

„Direkt vor den Kiemen das Messer ansetzen“, sagt er und klappt der Anschaulichkeit halber den Kiemendeckel auf. Wieder ziehen ein paar hörbar die Luft ein. Manglkammer schneidet und auch die jungen Leute greifen sich ihre Fische. Nach und nach verlieren sie die Scheu und freuen sich, wenn sie es schaffen, feine Filets herunterzusäbeln und dabei möglichst wenig Fleisch an den Gräten zu lassen. Und wenn das nicht so gut gelingt, ist es auch nicht so schlimm, denn das Fleisch muss anschließend sowieso durch den Wolf, damit Brät für die Fischpflanzerl draus wird.

Keinerlei Berührungsängste, dafür aber lupenreines naturwissenschaftliches Interesse haben Charlotte und Felicitas. Mit sichtlichem Vergnügen untersuchen sie einen abgetrennten Fischkopf und sind bald von etlichen andern Mädchen umringt. So ein Fischkopf ist ein schönes Spielzeug. Man kann ihm den Finger ins Maul stecken, man kann die Nachgiebigkeit der Augen prüfen und ihn durch die Hände glitschen lassen.

„Kommt ja sowieso auf den Müll“, meint Felicitas. „Keineswegs“, belehrt Koch Francesco die Truppe und erläutert, wie aus den sogenannten Abfällen Fischfond hergestellt wird. Wieder was gelernt! Vom Fisch geht's zum Kartoffelsalat. Aber halt! Vorher Hände waschen! Überhaupt heißt es während der ganzen Kocherei mit Fisch ziemlich oft „Hände waschen“. Auch Hygiene ist nun mal wichtiger Bestandteil einer guten Küche.

Als Beilage zu den Fischpflanzerln wird ein deftiger bayerischer Kartoffelsalat gereicht. Im Handumdrehen zäh-



Fisch zu filettieren ist eine Kunst für sich. „Fischerwirt“ Wolfram Manglkammer zeigt den Kindern den richtigen Dreh.

Fotos: Hueber-Lutz



Geschafft! Die erste Platte mit den feinen Fischpflanzerln ist fertig.



Ab in den Fleischwolf mit all den Zutaten für die Fischpflanzerl.



Auch das richtige Wenden der Pflanzlerl will gelernt sein.

DIE REZEPTE

► **Fischpflanzerl:** Die Zutaten sind 1 Kilo Fischbrät, 18 Gramm Salz, etwas Pfeffer, zwei Karotten, zwei Zwiebeln, wenn gewünscht ein Stampferl Pernod, Paprika, Cayenne Pfeffer, frisch gehackte Petersilie und Dill. Die Zubereitung: Donaufische filettieren und durch den Wolf drehen. Ein Kilo des Fischbräts mit den üb-

rigen Zutaten vermischen. Wer möchte, kann noch ein Ei in die Masse geben. Das muss aber nicht sein, da der Fisch so viel Eiweiß enthält, dass die Masse auch ohne Ei bindet. Pflanzlerl formen und in der Pfanne braten.

► **Bayerischer Kartoffelsalat:** Dazu braucht's zwei Kilo festkochende Kartof-

fel, eine kleine, fein gehackte Zwiebel, 250 Milliliter konzentrierte Brühe aus einem halben Brühwürfel, fünf Esslöffel Essig, zwei Esslöffel Öl, Senf, Salz, Zucker und frisch gemahlener Pfeffer, klein gewürfelte Essiggurken und Schnittlauch. Die Zubereitung: Kartoffeln kochen und noch warm schälen,

schneiden und mit Zwiebeln und Essiggurken vermischen. In einer Schale die heiße Brühe mit Senf, Salz, Zucker, Essig und Öl verrühren und die noch warmen Kartoffeln damit übergießen. Fünf Minuten stehen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen und warm servieren. (th)

len die Kinder auf, was alles drin sein muss, in so einem Kartoffelsalat. Dann geht es an die Zerkleinerung der Zutaten. Und da zeigt sich, dass auch das Schneiden von Schnittlauchröllchen Übung braucht.

Was bei Koch Francesco eine schön wirkende Bewegung ist, klappt bei den

Neulingen erst mal nur holprig. Aber egal, Hauptsache das Grün wird klein gemacht. Beherzt gießt Lena nun Essig über die Kartoffeln, Emily das Öl und Luca spendiert eine großzügige Portion Pfeffer. Dafür möge man doch lieber die Fingerspitzen nehmen, rät Francesco. Im Gastraum ist eine Grup-

pe Buben mit dem Falten von Servietten beschäftigt. Passend zum Fischgericht entstehen kleine Schiffchen.

Bis die Kinder speisen können, ist allerdings noch einiges zu erledigen: den Pflanzlerl fertig machen, Pflanzlerl formen, braten und natürlich schön anrichten. Tino hat den Dreh

beim Wenden der Pflanzlerl schnell heraus, und Nick drapiert die fertigen Exemplare und verziert sie mit Tomaten, Salatblättern, Zitronenscheiben und Dill. Dann darf zugelangt werden.

► **Ein Video zum Thema finden Sie** unter www.mittelbayerische.de

KÜCHENTIPPS



Koch Francesco Paddeu: Sämtliche Fischabfälle, die nach dem Filettieren übrig bleiben, werden nicht weggeworfen, sondern für einen schmackhaften Fischfond ausgekocht. Gräten, Kopf, Haut und Schwanz müssen dafür zunächst gründlich gesäubert werden. Zusammen mit Lorbeerblättern, Wacholder, Pfefferkörnern und Suppengemüse werden sie zugesetzt und bis zu drei Stunden gekocht. Wenn der Kopf so weit zusammengefallen ist, dass man fast nichts mehr davon sieht, ist der Fond fertig. (th)



„Exotisches“ Besteck: Fisch ist so weich, dass er nicht geschnitten werden muss. Das Fischmesser ist deshalb eher zum Heben und Schieben des Fleisches gedacht. Kräftigeres Werkzeug muss beim Aufbrechen von Krustentieren ran: die Hummerzange (daneben). Mit der schmalen Gabel wird das Fleisch aus den Scheren geholt. Schnecken werden mit einer speziellen Zange aus dem Pfännchen (rechts) geholt und mit einer zweizackigen Gabel aus dem Gehäuse. (th)

„Einmal Koch zu sein, das wäre schön“

Nils Dörner (13) war bei der vergangenen Runde der Miniköche mit von der Partie. Bei seinen frischgebackenen jüngeren Kollegen durfte der Gymnasiast nun als Kochpate zum Thema „Fisch“ mit von der Partie sein, weil ihn der Fischerwirt in Bad Abbach und das Thema Fisch am meisten interessiert hatten.

Wie haben dir im Rückblick die zwei Jahre bei den Mini-Köchen gefallen?

Nils: Das war alles sehr interessant in den verschiedenen Restaurants. Und besonders hat mir noch unser gemeinsamer Ausflug auf die Blumeninsel Mainau am Bodensee gefallen, als wir den längsten Apfelkuchen mitgebacken haben.

INTERVIEW

NILS DÖRNER
Minikoch

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

Kochst du Zuhause auch?

Ja, manchmal schon, aber zumeist nur was Schnelles, wie Spiegelei. Und Ku-

chen mit Rezepten aus dem Internet habe ich auch schon nachgebacken. Einen Schoko-Pfirsich-Kuchen zum Beispiel.

Würdest du anderen Kindern raten, bei den Miniköchen mitzumachen?

Auf jeden Fall, denn da bekommt man sehr viele Einblicke.

Könntest du dir vorstellen, Koch zu werden?

Das wäre wahrscheinlich schon schön.

Du bist Pate beim Fischgericht. Worauf muss man denn beim Fisch aufpassen?

Dass man nicht schlecht filetiert und dann zuviel Fleisch an den Gräten bleibt. (th)