

DIE KELHEIMER MINIKÖCHE

In „Schweiger's Bar und Restaurant“ in Riedenburg wurde eifrig gemixt und geschüttelt

Der Nachwuchs ist fit für die Silvester-Party

SERIE Die „Miniköche“ mixten in Riedenburg, was das Zeug hält. Von Barkeeper Tobias Schweiger erfuhren sie, warum er seine Cocktail-Rezepte nicht geheim hält.

VON PHILIPP SEITZ

RIEDENBURG. Ganz so einfach, wie es auf dem ersten Blick aussieht, ist es dann doch nicht. Erst als Barkeeper Tobias Schweiger den Miniköchen erklärt, wie sie den Shaker und das Longdrinkglas beim Shaken verschließen müssen, haben die Buben und Mädchen den Dreh raus. Eine Warnung gibt es dennoch vom Fachmann: „Passt gut auf! Es ist natürlich lustig für alle Umstehenden, wenn der Mischbecher beim Shaken aufgeht.“

Eine echte „Plantscherei“

Diesen Ratschlag beherzigen die Miniköche. Ausgeschüttet wird an diesem Nachmittag nichts. „Es ist aber eine echte Plantscherei“, sagt Schweiger. Der 37-jährige Gastronom muss es wissen. Seit gut 18 Jahren steht er als Barkeeper hinter dem Tresen, machte sich mit 21 Jahren selbstständig. Für den Besuch der Miniköche in seiner Riedenburger Lokalität hat sich Schweiger einiges einfallen lassen: Gleich zu Beginn gibt es eine Einführung, wofür die verschiedenen Gläser und Becher verwendet werden. Dann ist es endlich soweit: Die Miniköche haben nun hinter der Bar das Sagen. „An diesem Platz arbeitet eigentlich nur einer“, sagt Schweiger. Doch diesmal macht er eine Ausnahme.

Ein ganzes Fach voller Eiswürfel

Nun stehen zwei Miniköche und ein professioneller Barkeeper hinter der Theke. Mit einer großen Eiszange wird zuerst der Becher mit Crushed Ice gefüllt. Die Nachwuchs-Barkeeper staunen: Eine ganzes Fach hat Schweiger nur mit Eis gefüllt. Das ist aber nötig, zeigt sich im Laufe des Trainings. Denn: Das Eis wird gegen Ende zur Mangelware. Dann kommen die verschiedenen Zutaten in die Cocktailbecher: Schokoladensirup, Sahne, Kokosnusscreme und Milch. „Es ist totaler Schmarrn, dass manche Barkeeper ihre Rezepte geheim halten“, findet Schweiger. Jeder Cocktail sei sowieso immer etwas anders und werde von erfahrenen Barkeperern nach dem Bauchgefühl zubereitet.

Er hat den Miniköchen deshalb alle Rezepte – natürlich nur für die alkoholfreien Drinks – ausgedruckt. Gemeinsam werden die einzelnen Schritte einstudiert. „Jetzt wird der Edelstahlbecher schräg auf das Glas gedreht“, erklärt Schweiger. Nick probiert das gleich aus – mit Erfolg, das



Geschafft! Mit einem „Sweety Victory“ und einem „Coko-Schoko“ wird auf eine erfolgreiche Lektion in „Schweiger's Bar“ angestoßen. Fotos: Seitz (5), dpa



Beim Shaken kommt es auch auf die Technik an.



Die Zutaten werden für den Cocktail hergerichtet.



Tobias Schweiger servierte nicht nur Cocktails.

DIE REZEPTE

► **Coko-Schoko:** Zutaten: 20 ml Cream of Coconut, 20 ml Schokoladensirup, 40 ml Sahne, Eiswürfel und 40 ml Milch. – Zubereitung: Alle Zutaten im Shaker durchmischen und in ein mit Eiswürfel befülltes Glas geben. Die Zutaten sind für eine Person ausreichend.

► **Sweety Victory:** Zutaten: 11 cl Kirschsirup, 1 cl Grenadine Sirup, 3 cl Ananas-

saft, 1 cl Zitronensaft, Eiswürfel oder Crushed Ice. – Zubereitung: Die Säfte und Zutaten in den Shaker geben, Eis hinzufügen und kurz shaken. Anschließend den Shake sieben und auf Crushed Ice geben. Die Garnitur ist je nach Jahreszeit wählbar, entweder den Drink mit Ananas, Kirschen, Orangen, Erdbeeren oder Physalis kunstvoll verzieren.

► **Maybach:** Zutaten: 2 EL brauner Zucker, 1 Limette, Ananassaft, Limettensirup, Crushed Ice und einen schwarzen Strohhalm. – Zubereitung: Limetten in Achtel schneiden und in das Glas geben. 2 EL braunen Zucker darüber geben und mit dem Stößel kräftig ausdrücken, damit sich der Limettensaft mit dem braunen Zucker vermischt. In die vorbereite-

ten Gläser Crushed Ice bis zum oberen Rand einfüllen, 2 cl Limettensirup darauf geben und mit Ananassaft auffüllen.

► **Rosenrot:** Zutaten: 10 ml Granatapfelsirup, 100 ml roter Traubensaft, 10 ml schwarzer Johannisbeer-Nektar, 1 Johannisbeer-Rispe zum Garnieren. Alle Zutaten im Shaker durchmischen und in ein mit Eiswürfeln befülltes Glas geben.

Glas und der Shaker halten. Nun nur noch kräftig schütteln. Doch dann der Schock: Wie bekommen die Miniköche das Glas und den Shaker wieder auseinander? Auch hier hat Schweiger einen guten Ratschlag parat: „Da

schlägst Du an dieser Stelle mit der Handkante drauf“, sagt er und zeigt Nick, wie er den Becher halten muss.

Das ist eigentlich auch schon der schwierigste Teil, sind sich die Miniköche einig. Für Nick steht aber fest: Er

wird daheim nach Möglichkeiten keine Cocktails mixen. „Das gibt nur eine große Sauerei, wenn ich das mache“, verrät er mit einem großen Grinsen. Louis ist da optimistischer: Er will zu Hause seinen neuen Shaker, den jeder

Minikoch als Weihnachtsgeschenk von den Teamleitern überreicht bekommen, noch öfters zum Einsatz kommen lassen. Für Silvester und den nächste Geburtstag sind die Mini-Köche nun bestens ausgestattet.

DER KÜCHENTIPP



Der Gastronom Tobias Schweiger empfiehlt: „Eiswürfel sollten nicht über längere Zeit im heimischen Kühlschrank aufbewahrt werden“, sagt Schweiger. Eiswürfel könnten sonst schnell Bakterien und Keime enthalten. Das Eis für den Cocktail sollte daher am besten frisch zubereitet werden. Er selbst kauft nur Eis aus industrieller Herstellung. „Das wird keimfrei verpackt und unter höchsten Standards hergestellt.“

„Sirup und Honig halten sehr lange“

Korbinian Zellner aus Rohr ist einer von drei Teamleitern bei den Miniköchen und kümmert sich um die Betreuung der Kinder. Zellners Eltern hatten früher ein Kaffee – weshalb er schon im Kindesalter erste gastronomische Erfahrungen sammeln konnte.

Wie hat den Kindern das Zubereiten der Cocktails gefallen?

Sie waren alle richtig begeistert. Jeder schnippelte und mixte, was das Zeug hielt. Anschließend durfte dann der selbst gemachte Cocktail geschlürft werden. Man merkt dabei einfach, dass es den Kindern sehr viel Spaß und Freude bereitet. Die Miniköche sind bei ihren Besuchen geschickter, als man es als Erwachsener eigentlich annimmt.

INTERVIEW



KORBINIAN ZELLNER
Teamleiter bei den Mini-Köchen

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

Was haben die Kids heute gelernt?

Tobias Schweiger hat ihnen viele nützliche Tipps verraten. Etwa, wie man den

Shaker richtig schließt und danach schnell wieder öffnen kann. Er hat den Kindern auch die verwendeten Lebensmittel vorgestellt und erklärt, wie lange diese haltbar sind. Ich habe auch etwas dazugelernt: Bisher habe ich immer gedacht, Honig und Sirup sollten schnell verbraucht werden. Das stimmt laut Tobias Schweiger aber nicht. Durch den hohen Zuckergehalt sind Sirup und Honig lange haltbar.

Welcher Termin steht als nächstes an?

Am Donnerstag sind wir in der Klosterschenke in Weltenburg. Da dreht sich bei unserem Kochtermin alles um die Kartoffel. Wie immer wird den Miniköchen dann spielerisch Wissen über die jeweiligen Zutaten vermittelt. (ph)

AKTUELL IM NETZ

➔ Mehr Bilder!



Ein Video und eine Bildergalerie zum Besuch der 15 Miniköche aus dem Landkreis Kelheim in der Bar von Tobias Schweiger in Riedenburg finden Sie bei uns im Internet:

► www.mittelbayerische.de/kelheim