

## DIE KELHEIMER MINIKÖCHE

Im Gasthaus Stockhammer wird das Ei in Szene gesetzt

## Ei, ei, ei, die Miniköche haben's langsam drauf!

**SERIE** Winzlinge und Hühnerer standen bei Fritz Greinwald im Rampenlicht. Der Nachwuchs erlebte einige Premieren – von der Mayo bis zum fluffigen Dessert.

VON BEATE WEIGERT

**KELHEIM.** Mit ihren kleinen Fingern können die Miniköche viel besser die Winzlinge schälen als Erwachsene, feixt Fritz Greinwald, der Küchenchef beim Stockhammer in Kelheim. Sagen wir mal so, manche wie Nick hielten nach der Aufgabe ein perfektes kleines Wachtelei zwischen den Fingern. Eine seiner jungen Kolleginnen hatte ein weiches Ei beim Coach des Tages geordert. Das Oberteil der Reporterin verbuchte man an diesem Kochtag als „Kollateralschaden“ mit Dotter. Sei's drum, kann man ja waschen!

**Alles außer Krokodils-Legewerk**

Beim ersten Kochtraining im neuen Jahr drehte sich alles um das Ei. Um heimische Varianten vom Huhn und der Wachtel. Ein „Krokodilsei“ suchte Minikoch Marco vergebens. Und auch die große Straußenversion blieb außen vor. Für die Suppe fertigten die Miniköche drei verschieden farbige Einlagen, sogenannten Eierstich. Das Stocken der im heißen Wasserbad liegenden Masse, die wahlweise mit Rote-Beete-Saft oder Spinat eingefärbt worden war, war für Amelie und Michelle ein großer Spaß.

Die erste „echte“ Mayonnaise ihres Lebens verlangte den Muckis der Miniköche einiges ab. Denn bis die fertig ist, muss man lange rühren. Kann man nicht gleich die komplette Menge an Öl zum Ei geben? Fritz Greinwald ließ die Mädchen und Buben das Exempel machen. Einmal rührten sie das Öl nach und nach in kleinen Mengen unter. Einmal kippten sie von Anfang an die volle Menge zum Ei. Während sich in Schüssel eins, langsam eine immer heller werdende, puddingähnliche Konsistenz ergab, half nebenan auch die Zugabe von Zitrone, Senf und Pfeffer nichts. Es wurde keine Mayo. Charlotte wollte Greinwald eine „Geheimzutat“ entlocken, damit sich doch noch alles zum Guten wendete – „Kekse, Milch, Butter?“

**Lockermacher und ein „No-Go“**

So war eindrucksvoll demonstriert, dass das Eigelb unter gewissen Voraussetzungen als Emulgator Flüssigkeiten verbinden kann. Wie dessen Pendant, das Eiweiß – in der Küchensprache heißt es eigentlich Eiklar – eine Masse locker machen kann. Das erlebten die Miniköche wenig später, als es um den Nachschick ging. Einmal zauberte der Nachwuchs Schokoladensoufflés und



**Mami, Mami, ich habe das Ei geschruppft? Nein, Minikoch Nick Englbrecht verfügt über keine magischen Kräfte. Auch Wachteleier wurden beim Stockhammer in Kelheim aus der Schale gepellt. Ein teils diffiziles Unterfangen. Nick brachte sein weiches Miniaturei ohne Kollateralschäden aus der kalkigen Schale.**



**So klapp't mit dem Untergriff: Monika Greinwald (li.) weiht Lilian ins Tellertragen ein.**



**Lena und Emily bringen die Suppeneinlage, den Eierstich in zwei Farben, in Form.**



**Was soll zum Eiersalat dazu? Wie sich zeigt, waren die Geschmäcker sehr verschieden.**

## DIE REZEPTE

► **Mayonnaise:** Zutaten: 1 Eigelb (zimmerwarm), ein halber TL Essig, 150 bis 200 ml Pflanzenöl, etwas Senf, Salz, Pfeffer, 1 TL Zitronensaft. – Zubereitung: Eigelb und Essig gründlich verrühren, bis das Eigelb ein klein wenig heller geworden ist. Dann nach und nach das Öl zugeben. Am Anfang sollte man dieses tropfenweise hinzufügen. Bevor man

neues Öl zugibt, muss das vorherige Öl vollständig eingerührt werden. Nach und nach wird die Masse immer heller und dicker. Die fertige Mayo löst sich etwas vom Schälchenrand. An der Gabel bleibt sie hängen, so dick ist sie geworden. Nun kann man sie nach Belieben mit Senf, Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Mit Sauerrahm verrührt,

wird die Mayo leichter.

► **Salzburger Nockerl:** Zutaten (4 Personen): 4 Eier, 60 g Zucker, 20 g Mehl, 4 EL Butter. – Zubereitung: Eier trennen, Eiklar steif schlagen, den Zucker löffelweise dazugeben und so lange schlagen, bis der Schnee glänzend und schnittfest ist. Eidotter verquirlen, vorsichtig unter den Schnee ziehen, Mehl darüber streu-

en und vorsichtig einziehen. Butter in einer ovalen, feuerfesten Form schmelzen. Die Schaummasse in Form von drei großen Haufen („Nockerl“) darin verteilen und bei 200 Grad Celsius fünf bis zehn Minuten backen. Die Nockerl müssen außen goldbraun, innen aber noch weich sein. Mit Zucker bestreuen und sofort servieren.

einmal Salzburger Nockerl. In Sachen „Etikette“ lernten die Kinder, wie man bei Tisch mit Brot und Brotteller umgeht. Sich eine ganze Butterstulle zu schmieren, „das geht gar nicht“, sagte Teamchefin Beate Schneider. Vom

Brot mundgerechte Stücke abbrechen und immer nur dieses Häppchen mit Butter bestreichen. Dann mit der Hand das Häppchen zum Mund führen und essen.

Monika Greinwald und Birgit Seidl

gaben eine Lektion im Tellertragen und zeigten, wie sich ein „Doppelter Tafelspitz“ mit der Serviette zaubern lässt. Am Ende ließen sich die Miniköche die Suppe, ihren Eiersalat, die russischen Eier, die Mayo, das poschierte

Ei, ein herrlich warmes, fluffiges Schokosoufflé und eine Portion der Salzburger Nockerl schmecken. Die schon zum Abholen bereitstehenden Mama- und Papa-„Taxifahrer“ durften zugucken.

## DER KÜCHENTIPP



**Küchenchef Fritz Greinwald erklärt:** Poschiertes Ei: Einen Topf mit 4 bis 5 cm Wasser und etwas Weißweinessig füllen. Das Wasser darf nicht kochen, zwischen 85 und 99 Grad sind ideal. Ein Ei einzeln in eine Tasse aufschlagen. Bevor man es ins Wasser gleiten lässt, sollte man dieses mit einem Löffel kräftig umrühren, so dass in der Mitte ein Strudel entsteht. Dieser hält das Eiweiß zusammen und sorgt dafür, dass es sich schneller um den Dotter legt. Nach 2 bis 4 Minuten, je nach gewünschter Härte, ist das Ei fertig.

## Lieber Tellertragen als Serviettenfalten

## INTERVIEW



LOUIS TREITINGER  
Minikoch

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

Louis Treitinger (11) aus Ihrlerstein list einer der 15 Kelheimer Miniköche. Vor dem Verspeisen der Gerichte hat er der MZ etwas über sich verraten.

*Warst du vor deiner Zeit bei den Miniköchen schon in der Küche aktiv?*

Ja, mit meiner Mama. Ich habe Pfannkuchen oder Crêpes gemacht oder Knödel, sowohl Kartoffel- als auch Semmelknödel.

*Was hat dir bislang am meisten Spaß gemacht? Und hast du zu Hause schon etwas nachgekocht?*

Mir hat alles gefallen, was wir bis jetzt gemacht haben. Nein, nachgekocht habe ich bisher noch nichts. Aber wenn meine Mama das nächste Mal Geburts-

tag hat oder mein Bruder, dann könnt's schon sein, dass ich mich für sie in die Küche stelle (*grinst*).

*Was hat dich bislang überrascht bei Euren Kochtreffen?*

Bei den Fischpflanzlern. Dass da so viel Gemüse reinkommt.

*Heute habt Ihr zum ersten Mal das Tellertragen geübt, wie war's?*

Ich habe es eigentlich nach kurzem Üben gleich gut hinbekommen. Ich hab das noch nie zuvor ausprobiert. Mit den Kuchentellern geht's ganz leicht. Mit den großen Tellern ist es schwieriger, die wiegen mehr. Wenn ich mir vorstelle, dass da jetzt noch Essen drauf liegt, dürfte der Weg nicht zu lange sein...

*Serviettenfalten stand auch auf dem Plan, ist das eher was für Mädels?*

Nein, das ist für Jungs und Mädchen. Ich finde es nur schwieriger als das Tellertragen. (re)

## AKTUELL IM NETZ

## ➔ Mehr zum Thema!



Weitere Impressionen zur Kochstunde der Kelheimer Miniköche finden Sie bei uns im Internet unter:

► [www.mittelbayerische.de/kelheim](http://www.mittelbayerische.de/kelheim)