

Beinhartes Gemüse, scharfe Klingen

AUFTAKT Kelheims Miniköche stehen wieder am Herd. Mit Messern ging's Kürbissen an ihre Bäuche.

KELHEIM/BAD GÖGGING. Beim Start ins zweite Jahr der Kelheimer Miniköche waren Muckis gefragt. Denn in der Küche vom Restaurant „Eisvogel“ in Bad Gögging galt es harte Hokkaido-Kürbisse klein zu kriegen. Für Kürbissuppe und Kürbis-Pizza. Die Multitalente für süße und deftige Speisen haben jetzt gerade Hochkonjunktur. Kürbis lässt sich u.a. braten, grillen, dünsten, überbacken, kochen, einlegen, pürieren und vieles mehr. Sogar zum Backen und für Desserts kann man ihn verwenden.

Vor ziemlich genau einem Jahr hatte die aktuelle Crew der 15 Kinder aus dem Landkreis in genau derselben Kü-

che gestanden. Damals war der Apfel das Thema gewesen. Nun sind Charlotte, Kim, Louis, Marco und die anderen quasi schon Profis am Herd. Deshalb standen im zweiten Teil des ersten Kochtreffs auch zwei Praxis-Wiederholungen an. Beim Serviettenfalten und beim Eindecken. Mit vereinten Kräften meisterten die Kinder die Aufgaben.

Zwischendurch gab's vom „Eisvogel“-Team eine kleine Messerkunde. Allzu viel Schnickschnack brauche es gar nicht, so der Expertenrat. Vier gute Schneidewerkzeuge reichten: ein Allzweckmesser mit Sägeschliff an der Klinge, ein Brotmesser mit Wellenschliff, ein Kochmesser mit einer breiten, glatten Klinge und ein Küchenmesser mit schmalen Blatt und glatter Klinge. Noch ein Tipp zur Reinigung: Hochwertige Messer nicht mit Geschirrspülmittel abwaschen. Die Messer verlieren dadurch an Schärfe. (re)



Konzentration war gefragt beim Kürbis zerkleinern.

Foto: Schneider