

Lecker Süppchen

Mit der achten Gruppe der Hersbrucker Miniköche am Herd

HERSBRUCK (kp) – Die neuen Hersbrucker Miniköche sind bereit für ihren ersten großen Auftritt: Neben einer leckeren „fränkischen Minestrone“ und Gemüsebaggers mit Quarkdip stand für die 14 Jungen und Mädchen bei ihrem zweiten Kochnachmittag auch das Backen verführerisch duftender Plätzchen auf dem „Ausbildungsplan“. Die verkaufen sie an diesem Sonntag von 15 Uhr bis 16.30 Uhr auf der Showbühne des Hersbrucker Weihnachtsmarktes – samt frisch zubereiteten Apfelküchle mit Vanillesoße und Waffeln.

Am Kochnachmittag der achten Miniköchegruppe herrschte in der Lehrküche des (neuen) Landwirtschaftsamtes wieder eifriges Gewusel. Die Küchenchefs Hans Heberlein („Altes Schloss“, Kleedorf) und Michi Bauer (Gasthof Restaurant Café Bauer, Hersbruck) liebten Klara, Lina, Luis und drei weitere kleine Botschafter der Cittaslow Hersbruck Karotten, Zwiebeln, Kartoffeln, Stangensellerie, Zucchini und Lauchstangen schnippeln.

Spielerisch lernten sie dabei die verschiedenen, in der Gastronomie gebräuchlichen Schnitttechniken für Gemüse kennen – ob Rauten, feine „Julienne“-Streifen oder winzige „Brunoise“-Würfel. Vor dem Griff zum Küchenmesser

oder „Schneideuferle“ erinnerte Heberlein die aufmerksam lauschenden Kinder noch an eine wichtige Grundregel: „Der Daumen hat vorm Schneiden Angst, deshalb versteckt er sich hinter den (angewinkelten) Fingern.“

Währenddessen schwitzten Café Bauer-Souschef Patrick Hannes – wie Michi Bauer einst selbst Minikoch – und Senior Günther Haberstumpf mit Josephine, Leila und drei anderen Kindern fein geschnittene Zwiebeln, Lauch und Zucchini an und ließen sie anschließend Kartoffeln für die Gemüsebaggers schälen, reiben und in der Hand ausdrücken, um Wasser und Stärke aus dem „Teig“ zu bekommen. „Dann gießen wir vorsichtig das Wasser ab, um die Stärke rauszufiltern“, erklärte Hannes, „die brauchen wir nämlich für die Bindung.“ Noch ein paar Eier aufgeschlagen, und schon konnte die Masse mit den Fingern durchgeknetet werden, bevor sie schließlich vorsichtig mit der Palette in die Pfanne gelegt wurde.

Auch die kleinen „Minestrone“-Köche schwitzten die Zwiebeln in einem Topf glasig an. „Die müssen zuerst rein, weil sie am längsten brauchen“, erklärte Heberlein. Dann folgten nach und nach Karotten, Sellerie, Kartoffeln und der Lauch. Zuletzt gaben die Minikö-



Noch ein Ei rein und dann kräftig durchkneten: Eva, Hannah und Leila bereiteten unter der Anleitung von Patrick Hannes (v. links) Gemüsebaggers zu. Fotos: Port...

che die nebenher von Michi Bauer aus den Schnittresten ausgekochte Gemüsebrühe dazu und ließen ihr Süppchen gut 20 Minuten vor sich hin köcheln. Parmesan, Knoblauch, Tomatenmark und ein Sträußchen mit Rosmarin, Thymian und Oregano rundeten das Ganze schließlich ab. „Es macht echt Spaß mit den Kindern zu arbeiten“, sagt Bauer, der 2001 zur allerersten Hersbrucker Miniköchegruppe gehörte.

Unter die Bratdünste mischte sich derweil auch der verführerische Duft von frisch gebackenen Plätzchen, weil Björn Laurer – der heuer mit seiner Frau Theresa nach einer „Babypause“ wieder in den stark verjüngten Kreis der Ausbilder zurückkehrte – mit „seinen“ Miniköchen ein Blech Butterzeug, Vanillekipferl, Haselnusstaler und Spitzbuben nach dem anderen in die Bratröhren schob.

In den nächsten beiden Jahren weihen die gestandenen Küchenchefs ihre kleinen Azubis an jeweils einem Dienstagnachmittag im Monat in (fast) alle Geheimnisse der Gastronomie ein – neben dem eigentlichen Kochen also auch ins „richtige“ Eindecken oder in die Auswahl gesunder Zutaten. Am 15. Januar stehen beispielsweise Kä-



Michi Bauer zeigt Leona, wie sie die Fäden vom Staudensellerie lösen kann.

sespätzle (samt Schaben) mit Röstzwiebeln auf dem vor zwei Jahren kräftig überarbeiteten Stundenplan. Es folgen Gerichte wie Hamburger mit Cole Slaw oder gebackener Fisch mit Pilaw Reis. Dazu kommen Eiscreme-, Bratwurst- oder Knödeltage.

Ziel der Ausbildung ist es, den Kindern den ganzen Kreislauf von

Lebensmitteln näherzubringen – von der Ernte bis zur Verarbeitung – und ihnen dabei „Lust zu machen auf gutes und gesundes Essen“, sagt Heberlein. Die nötigen theoretischen Kenntnisse vermittelt ihnen an elf speziellen „Theorie-Nachmittagen“ wieder Marion Lodders, Ernährungswissenschaftlerin der Psorisol-Klinik. Zum Auftakt lernten die Kleinen unter der Überschrift „Hygieneregeln“ beispielsweise, dass sie vor dem Gang in die Küche ihre Haare zusammenbinden und sich die Hände waschen müssen.

Dafür, dass nicht nur die monatlichen Küchenstunden, sondern auch die verschiedenen Schaufauftritte (wie die an diesem Wochenende auf dem Weihnachtsmarkt) reibungslos funktionieren, sorgen „Eventmanager“ und Miniköche-Mitbegründer Peter Bauer vom Café Bauer sowie Barbara Sperber und Claudia Häffner.

Tatkräftige Hilfe kommt heuer erstmals auch von fünf „alten Hasen“ – die sogenannten „Paten“ gehörten zur siebten Gruppe, stehen ihren Nachfolgern mit dem dabei gewonnenen „unermesslichen Erfahrungsschatz“ (Heberlein) zur Seite und bilden sich so weiter zum Ernährungscoach.



Tolle Technik: Klara und Lina schneiden aus Süßkartoffeln „Julienne“-Streifen (vorne) und „Brunoise“-Würfel.

600. Baby heißt Oskar



LAUF – Das Laufer Krankenhaus verzeichnete die 600. Geburt des Jahres 2018. Am 7. Dezember um 6.19 Uhr erblickte Oskar gesund und munter das Licht der Welt. Glücklicherweise sind nicht nur seine Eltern Ines und René Portain aus Diepersdorf, sondern auch die sechsjährige Schwester Marleen (alle auf dem Sofa), die gleich nach der Schule ins Krankenhaus eilte, um ihren Bruder kennenzulernen. Die Eltern haben sich auf der Suche nach einer familiären Atmosphäre im

Kreislaal bewusst für ein kleines Krankenhaus entschieden. Dr. Valentin Klant (h. r.), Chefarzt der Gynäkologie und Geburtshilfe, rechnet aufgrund vieler Anmeldungen mit einer deutlichen Geburtensteigerung bis zum Jahresende. 2017 war die 600er-Marke mit 595 Geburten knapp verfehlt worden. Das Foto zeigt außerdem Krankenhausgeschäftsführer Dr. Thomas Gruber (l.), Kinderkrankenschwester Mira Schmitt und Hebamme Ute Rosenbauer. Foto: R. Ott

Wo wäre noch Platz für Gewerbe?



NÜRNBERGER LAND – Der Rüstungs- und Metallkonzern Diehl ist schon seit 1938 in Röthenbach ansässig (Werksgelände links im Bild), andere Unternehmen suchen dringend nach einem Standort. Wo gibt es im Nürnberger Land noch freie Industrie- und Gewerbeflächen und wo könnten neue ausgewiesen werden? Mit diesen Fragen beschäftigt sich eine Untersuchung, die der Landkreis

vor einem Jahr in Auftrag gegeben hat. Die Ergebnisse werden am kommenden Dienstag um 16 Uhr im Ausschuss für Kreisentwicklung vorgestellt. Seinen Anfang nahm das „Gewerbeflächenprojekt“ 2017, als eine Unternehmensbefragung bestätigte, was schon lange als Problem vermutet wurde: die Verfügbarkeit von geeigneten Gewerbeflächen und deren steigende Preise. Die Situation in den

Kommunen ist recht unterschiedlich. Die einen sind stark nachgefragt, haben aber keine Flächen, andere sind wegen ihrer Lage weniger interessant. Kooperationen könnten helfen, etwa gemeinsam ausgewiesene Gewerbegebiete. Es soll aber auch um „das Flächensparen und den Schutz der Natur“ gehen. Die Sitzung am Dienstag ist öffentlich.

Luftbild: Kniess