

Mini-Köche ließen nichts anbrennen

MAHLZEIT Im Landgasthof von Helmut Schwögler in Bad Abbach durfte der Nachwuchs selbst Hand anlegen. Der Küchenchef verriet so manchen Trick.

VON GABI HUEBER-LUTZ, MZ

BAD ABBACH. In der Küche von Helmut Schwögler war ordentlich was los. 22 Miniköche besuchten den renommierten Küchenchef in seinem Landgasthof in Bad Abbach und ließen sich von ihm die eine oder andere Finesse der feinen Küche zeigen. Dabei stand natürlich nicht nur Zuschauen auf dem Stundenplan, die jungen Nachwuchsköche durften auch selbst Hand anlegen. Während es für die eine Gruppe ab an den Herd ging, bekamen die anderen Kinder von Indira gezeigt, wie man Tische ansprechend eindeckt und formvollendet serviert.

Großer Auftritt für das Filet

In der Küche muss jede Menge geschneipelt werden: Paprika, Zucchini, Ananas, scharfe Salami. „Schön gleichmäßig schneiden, das Gemüse“, mahnt Helmut Schwögler. Warum? Amrei weiß es: „Damit die Stückchen gleichmäßig gar werden.“ Die Vorbereitung des bunten Pizzagemüse ist bei Larissa, Josephine und ihren Freunden in den besten Händen und am Nebentisch hat nun das Schweinefilet seinen großen Auftritt. Es bekommt einen Brotmantel verpasst mit Kräuterbrät dazwischen. Carlos und Max machen die appetitlichen Rollen fertig, die schließlich nach dem Anbraten im Backrohr verschwinden. Bei solchen Sachen immer einen Löffel in die Ofentür, damit der Dampf abziehen kann, legt Schwögler seinen gelehrigen Schülern ans Herz. „Ein Trick unter Freunden“, kommentiert Moritz.

„Irgendetwas fehlt da noch“

Schwöglers Kollege Marc weicht die Kinder inzwischen in die Geheimnisse der Crème brûlée ein und auf der anderen Seite des riesigen Herdes nimmt das Pizzagemüse Gestalt an. Dazwischen eine kleine Kräuterkunde, die noch erweitert wird, als die Kinder das Pizzagemüse probieren.



In der Küche von Helmut Schwögler (rechts) fühlten sich die Miniköche pudelwohl.

Fotos: Hueber-Lutz

NACHWUCHS IST BEIM KOCHEN VOLL BEI DER SACHE

► **Miniköche:** Das Projekt „Miniköche“, gibt es mittlerweile seit 20 Jahren und es hat sich zu einer Europa weiten Veranstaltung entwickelt. Zwei Jahre lang beschäftigen sich die teilnehmenden Kinder bei 20 Terminen mit allen Fragen rund ums Kochen, den Service und die Regionalität von Gerichten.
► **Regensburg:** Seit dem September 2010 bilden 24 Miniköche unter der Schirmherrschaft von Fürstin Gloria von Thurn und Taxis die Regensburger Gruppe. Stephanie Fleiner und Peter

Greiner sind die Teamleiter der Miniköche-Gruppe.

► **Helmut Schwögler:** Dem Chef des Landgasthofs Schwögler in Bad Abbach macht es sichtlich Spaß, mit den Kindern zu kochen. „Die sind voll bei der Sache.“ Überhaupt sei das mit den Miniköchen eine feine Sache. Der Nachwuchs lernt verschiedenste Lebensmittel kennen, auch den Unterschied zum Fastfood „und sie merken, wie viel Arbeit das macht, was die Mama auf den Tisch stellt.“ (lhl)



Immer schön gleichmäßig schneiden: Larissa und Josephine haben den Paprika unter dem Messer.

„Irgendetwas fehlt da noch“, befindet David. Helmut Schwögler greift in den Gewürzschrank, holt dieses etwas heraus und verpasst dem Gemüse noch eine ordentliche Prise Oregano und Majoran.

Dann geht's ans Anrichten der Speise. Warme Teller in Reih und

Glied aufstellen, einen ordentlichen Klacks Pizzagemüse darauf häufen und zwei Scheiben des Filets im Brotteig platzieren. Alles fertig? Ja, meinen die Kinder. Nein sagt der Küchenchef und macht seine jungen Besucher auf Spritzer von Gemüsesoße auf den Tellerrändern aufmerksam. Die

müssen mit sauberem Küchenkrepp beseitigt werden. Nun kommen die jungen Köche zu Tisch und die frisch angelegten Servierkräfte im Laufschrift in die Küche, schnappen sich die Teller und servieren dann formvollendet. Schmeckt's? Zufriedenes Nicken rund um den Tisch.