

Miniköche auf kulinarischer Rundreise

ERNÄHRUNG Anton Sperger vermittelte dem Nachwuchs in seiner Küche in Thalmassing Rezepte für Brühen, Grießnockerl und Pfannkuchen.

THALMASSING. Im Gasthof Sperger machten die Miniköche eine weitere Station auf ihrer kulinarischen Rundreise durch regionale Profiküchen in Hotels und Restaurants. Umringt von 20 kochbegeisterten Kindern im Alter von zehn bis zwölf Jahren zeigte Anton Sperger seine Rezepte von verschiedenen Brühen, Grießnockerl und Pfannkuchen.

Auf der Schwäbischen Alb

Stefanie Fleiner und Peter Greiner vom gemeinnützigen Verein Europa Miniköche führen als Teamleiter die Regionalgruppe Regensburg an und begleiten die Truppe, die sich für zwei Jahre angemeldet hat, durch die Profiküchen von Gasthöfen, Restaurants und Hotels in nah und fern. In Bad Abbach, Eichhofen, Regensburg hat die Gruppe in den vergangenen Monaten schon gekocht und gegessen. Besonders in Erinnerung bleibt den Miniköchinnen die letzte Veranstaltung im Hotel Hotel Graf Eberhard auf der Schwäbischen Alb. Spätzle, Schupfnudeln und ein Alblamm wurden unter fachkundiger Anleitung zubereitet und den mitgereisten Eltern bei einem Galaabend festlich aufgetischt.

Die Kinder verarbeiteten Eier und Mehl zu Spätzle, die sie selbst schabten und stellten dabei fest, dass schon ein gewisses Geschick für die Spätzleherstellung erforderlich ist. Nicht nur gekocht und serviert wurde bei diesem Ausflug, es ging auch noch am nächsten Tag in eine echte Schäferei und eine Käserei.

Gastronomische Vielfalt genossen

Emma, 10 Jahre, erzählt: „Das hier ist jetzt meine vierte Kochveranstaltung. In der Gruppe kochen ist schöner als alleine am Herd zu stehen.“ Philipp, 10 Jahre alt, berichtet begeistert: „In der großen Profiküche kochen ist toll. Kürzlich waren wir 22 Kinder in einer riesigen Küche, die so groß wie mindestens fünf normale Wohnzimmer ist!“ Im November, so erzählt er, hat die Gruppe eine Ente komplett zube-



Anton Sperger in seinem Element: Der Küchenchef zeigte den Miniköchinnen eine Vielzahl an Rezepten. Fotos: MZ



Miniköchin Hanna bei der Zubereitung einer schmackhaften Brühe

reitet und danach verspeist, das sei das Beste bisher gewesen.

Gekocht und gegessen wird von den Nachwuchsgourmets quer durch die kulinarische Vielfalt, von Hausmannskost bis hin zur feinen „haute cuisine“. Ziel des Kurses ist, die Kinder an die regionale Küche heran zu

führen, Bewusstsein für gesundes und umweltgerechtes Essen zu wecken und nicht zuletzt, so Greiner, einen „Kinderküchenknigge“ zu erlernen.

Die Kinder würden viel lernen und den teilnehmenden Gastronomen mache die Sache auch viel Spaß. Viele der Profiköche würden auch weitere

AUF DER SCHWÄBISCHEN ALB

- **Station:** Gemeinsam mit ihren Eltern und den Teamleitern, Stephanie Fleiner und Peter Greiner, führen die Regensburger Miniköche für ein Wochenende auf die Schwäbische Alb nach Bad Urach ins Hotel Graf Eberhard.
- **Menü:** Christian Schmid und das Team vom Hotel bereiteten mit den Miniköchinnen ein Gala-Menü zu.
- **Zubereitung:** Die Kinder verarbeiteten Eier und Mehl zu Spätzle, stellten Schwäbische Schupfnudeln her und formten aus regionalem Dinkel leckere Kühle. Das Alblamm wurde unter fachkundiger Anleitung verarbeitet und das Wild aus den Wäldern ebenso fachgerecht zubereitet. Als Dessert zauberten die Kinder ein leckeres Quarkmousse.

Kochtage organisieren. Dabei ist das ganze eine Non-Profit Veranstaltung. Zwar müssen die Kinder einen Unkostenbetrag für Essen und Fahrtkosten zahlen. Falls am Ende etwas übrig bleibt, so wird es gespendet.