

# Teigfladen flogen in die Luft

**KÜCHE** Beim Sperger in Thalmassing übten die Miniköche wie die Großen.

**THALMASSING.** Die neue Gruppe der Regensburger Miniköche traf sich „Beim Sperger“ in Thalmassing. Endlich durften die Miniköche eigenhändig etwas kreieren, da das erste Treffen leider kurzfristig abgesagt werden musste.

Unter Anleitung von Anton Sperger kochten die 24 Jungen und Mädchen eine klare Rinderkraftbrühe und eine Hühnersuppe. Als Beilage wurden feine Grießnockerl hergestellt. Anton Sperger verriet den jungen Köchen einiges Wissenswertes über das Kochen von Fleischsuppen. Zum Beispiel meinte er, es sei wichtig, die Suppen erst am Ende der Kochzeit zu salzen, sonst bleibt das Fleisch rot. Desweiteren gab er den Rat, die fertige Brühe als Eiswürfel einzufrieren und bei Bedarf in verschiedenen Rezepten zu verwenden.

Der Höhepunkt des Abends war ganz klar, als jeder Minikoch seinen eigenen Pfannkuchen backen durfte. Natürlich durfte das „Wenden durch Werfen“ des Pfannkuchens nicht fehlen, was aber leider nicht jedem gelingen wollte. Mit ein bisschen Übung wird das schon, meinte Anton Sperger.

Die Zehn- bis Zwölfjährigen besuchen bei ihrem Projekt zwei Jahre lang zehn verschiedene Köche in ihren Gasthäusern und bekommen dort sowohl praktischen als auch theoretischen Unterricht. Jeden Monat findet ein Treffen der Gruppe statt und die Kinder freuen sich jedes Mal aufs Neue darauf.



**Ab in die Luft mit dem Pfannkuchen. Wo wird er landen?**

Foto: Greiner