

Die Miniköche zaubern Bärlauchsuppe

ERNÄHRUNG Junge Köche bereiten ein Menü mit einer ganz besonderen Note zu – und wetteifern, wer die schönsten Krokette spritzen kann.

VON STEPHANIE THALER, MZ

ABENSBERG. In der Küche des Brauereigasthofs Kuchlbauer brodelt und dampft es. Leon wirft Zwiebelwürfel in einen Stahltopf mit heißem Öl und rührt einmal kräftig um. Es zischt und spritzt. Leon ist einer von zwölf Miniköchen, die heute von Inhaber Anton Dietrich darin unterstützt werden, ein Menü mit einer ganz besonderen Note zu kochen – es gibt Suppe, Krokette und Steak, alles fein gewürzt mit dem geruchsintensiven Wildgemüse Bärlauch.

Weil manche der Pflanze aus der Familie der Knoblauchgewächse eventuell skeptisch gegenüberstehen, animiert Dietrich die Kinder zur Neugier: „Gleich sagen, dass man etwas nicht mag, ist nicht fair. Deshalb probiert es und lasst euch überraschen.“ Nils sitzt an der Bar und redet mit anderen Miniköchen. Das Thema ist Essen. Nils erzählt, er sei zur Zeit süchtig nach Lasagne, seinem absoluten Leibgericht. Gerne lernt er aber auch mal etwas Neues und kocht es zu Hause nach.

Amelie macht Pralinen selbst

Amelie und Lena sind in der Küche dabei, mit geübter Hand Karotten in kleine Würfel zu schneiden. Die Rüben bilden zusammen mit Lauch, Zwiebeln, Wasser, Salz und Pfeffer den Grundstock der Bärlauch-Suppe. Dietrich schaut den Mädchen über die Schulter und erklärt, wie ein Koch eine ordentliche Suppe zubereitet. „Man nimmt nie leeres Wasser, also Wasser ohne irgendwas“, sagt er. Es müsse immer zumindest Salz im Kochwasser sein, oder aber die Stärke von Knödeln oder Gemüse. Dann sei es gesättigt und nehme nicht unnötig wertvolle Stoffe aus den zu kochenden Zutaten auf.

Amelie hat sich bei ihrer Mutter, Beate Schneider, die den Kochkurs organisiert, mit einem schriftlichen Motivationsschreiben beworben. Sie hat schon als Kindergartenkind in der Küche in die Töpfe geschaut und probiert, ob die Nudeln gar sind. Als sie in die Schule kam und zu Hause nicht mehr so oft mithelfen konnte, hat ihr das Schnippeln und Probieren gefehlt. Jetzt, bei den Miniköchen, kocht sie zwei Jahre lang jeweils einmal im Monat mit anderen Kindern und Jugendlichen bei Gastronomen aus der Region. Mal gibt es Rouladen, mal Kürbis- und Apfelmaultaschen, und



Nils schneidet die duftenden Bärlauchblätter in dünne Streifen.

Foto: Thaler

manchmal eben auch etwas mit außergewöhnlicher Geschmacksnote wie Bärlauch.

Zu Hause macht Amelie gerne süße Sachen. Zu Ostern hat sie ein Pralinen-Set geschenkt bekommen, mit dem sie kleine Schokoladenhäppchen selbst gießt. Sie bringt Schokolade bei 50 Grad zum Schmelzen und gießt sie in Förmchen aus Silikon. Wenn die äußere Hülle hart geworden ist, macht sie die Füllung. Ihre Freundin Lena hat an Ostern Schokoladen-Orangen-Brownies gebacken. Dazu hat sie die Schale von Bio-Orangen abgerieben und in den Teig gerührt.

Die Mädchen können sich vorstellen, die Kochkunst später zum Beruf zu machen. Genau wissen sie das aber noch nicht. Amelie liest gern Topmodel-Hefte und schwankt bei ihrem aktuellen Berufswunsch zwischen Modedesignerin und Köchin. „Du könntest ja beides machen: ein Geschäft, in dem es schöne Kleider und leckeres Essen gibt“, schlägt Lena vor. Der Küchenchef ermahnt die Mädchen zu mehr Tempo. In einer Restaurantküche muss jeder seine Aufgaben in einer bestimmten Zeit erledigen, sonst gerät

die Planung durcheinander und die einzelnen Komponenten des Menüs werden nicht rechtzeitig fertig. Da darf nebenher nicht zu viel geratscht werden, sonst bleiben die Gäste hungrig.

Die Suppe brodelt mittlerweile auf dem Herd und verbreitet ein würziges Aroma. Der Bärlauch wird zuletzt hinzugefügt, damit er nicht verkocht. „Wer grüne Kräuter verwendet, muss am Ende auch grüne Kräuter in der Suppe haben, und nicht braune“, er-

läutert Dietrich. Weil die Miniköche bislang noch keine Ernährungsberaterin gefunden haben, die den theoretischen Teil der Ausbildung übernimmt, erklärt er zwischendurch Details aus seinem Fachwissen als Koch.

Schlangen aus der Igel-Presse

Nadine und Sofia machen sich derweil an der Kartoffelpresse zu schaffen. Mit hohem Kraftaufwand und vollem Körpereinsatz pressen sie weichgekochte Kartoffeln zu dünnen Schlangen und verarbeiten die Masse zu Bärlauchkrokette. Sofia findet, dass die Presse wie ein Igel mit weichen Stacheln aussieht, wenn die Schlangen herausquellen.

Am Ende der Kochaktion stößt der CSU-Landtagsabgeordnete Martin Neumeyer zu den Kindern. Als Schirmherr steht er den Miniköchen mit Tipps zur Seite. Der gelernte Koch greift zum Fleischklopfer und klopft die Schweinerückensteaks für den Hauptgang. Als alles fertig ist, lassen es sich die Kinder schmecken. Das Bärlaucharoma kommt gut an. Es muss also auch für Nils nicht immer nur Lasagne sein.

AKTUELL IM NETZ

Mehr Bilder!



Weitere Impressionen zur Kochaktion finden Sie bei uns im Internet:

www.mittelbayerische.de/kelheim