

Mit Routine auf Weihnachten zu

KULINARISCH Die Miniköche überraschen mit einem anspruchsvollen Menü zum Fest. Im Weißen Brauhaus schwangen letztmals für 2013 den Kochlöffel

VON EVI SCHMIDL, MZ

KELHEIM. In der Küche des Weißen Brauhauses herrscht Hochbetrieb. Die Miniköche haben längst ihre Routine gefunden. Fachausdrücke sind ihnen mittlerweile vertraut und viele Handgriffe können eigenständig ausgeführt werden. Und was heute auf dem Speiseplan steht, klingt sehr anspruchsvoll, ist aber längst nichts mehr, woran sich die Miniköche die Zähne ausbeißen würden.

Es gibt ein Bratpfelsüppchen, dann Hähnchenbrustpiccata mit Kräuterkrapfen und Sahnesoße, Nico formt die Kräuterkrapfen aus Brand- und Kartoffelteig, Moritz schneidet die Grilltomaten und erzählt, dass es als Nachspeise „Tassenkuchen mit Heidelbeersauce gibt“.

Viel gelernt in der Küche

Amelie wendet sich auch den Grilltomaten zu und lernt, dass diese „nicht beim Strunk sondern oben eingeschnitten werden“. Vivien hat das Rezept noch nicht gelesen, schneidet aber auf Anweisung Hähnchenfleisch in mundgerechte Happen.

Martin Kürschner und Andreas Fischer haben als Köche Oberaufsicht und das Kommando. Wirt Thomas Wieser schaut freundlich aufs Tun und sagt „dass ist doch selbstverständlich, dass ich den Miniköchen die Küche zur Verfügung stelle“. Für Kürschner ist die Arbeit mit den Kindern „eine Erfahrung, die ich nicht missen möchte“. Alle seien recht wissbegierig, seien mit Eifer bei der Sache und wüssten, wie die Dinge zu handhaben seien. Nils G. erzählt „ich glaub ich werd' doch ein Koch weil mir g'foid des einfach super“. Nico findet „ein Weihnachtswunschzettel ist was für kleine Kinder“. Bei ihm daheim koche jeder in der Familie mal „außer meine zwei kleinen Schwestern“, gibt er aus dem eigenen Alltag preis.

Leopold ist mit Nockerl machen dran und weiß, „wenn ma mit dem Gitter der Fritteuse drüber geht gibt das ein schönes Muster“. Alle können sich noch gut an das Weihnachtskochen im vergangenen Jahr erinnern. „Wie schnell die Zeit vergeht“ meint Nils. Leopold kommt kaum zu Wort und witzelt: „Der Nils ist mein Pressesprecher“. Die Sauce zum Hähnchen muss noch angerührt werden.

Ausflug in die Großküche

Für Moritz ist es eine Kleinigkeit, Orangenhälften mit der Hand auszudrücken. Also hilft er den Mädchen. Leon ist gegen Nüsse allergisch und bekommt einen „Tassenkuchen“ ganz ohne. Kürschner erklärt dazu: „Dieses Grundrezept kann süß oder herzhaft zubereitet werden kann“. Die Gruppe Zwei macht gerade Brandteig, in den später noch die gepressten Kartoffeln kommen für die Nockerln. Auch das Rühren ist ein ganz schöner Kraftauf-



Hand in Hand arbeiten die Miniköche mit den riesigen Töpfen und Pfannen – Hähnchenstücke anbraten und die Sauce dazu vorbereiten geht inzwischen locker von der Hand.

Fotos: Schmidl



Vivien, Lena und Nadine (von links) panieren die Hähnchenbrust.



Koch Andreas Fischer schaut den Miniköchen beim Kräuterkrapfen drehen über die Schultern.

WEIHNACHTSMENÜ DER MINIKÖCHE – FÜR VIER PERSONEN

► **Suppe:** Für das Bratpfelsüppchen 3 große, saure Äpfel entkernen und kleinschneiden, in 50gr. Butter anschmelzen, mit 400ml Apfelsaft und 400ml Kinderpunsch oder Glühwein aufgießen, 100gr.

Zucker zum Süßen, mit 50gr. Speisestärke abbinden, Zitronen- und Orangenabrieb, eventuell etwas Marzipan, mit dem Zauberstab verquirlen oder eben wie die Stückchen sind mit Zimt

und Gewürzen abschmecken

► **Hauptgericht:** Hähnchenbrustpiccata mit Kräuterkrapfen und Sahnesoße,

► **Nachtisch:** Haselnuss-Tassenkuchen dazu Heidelbeerragout (xes)

wand. Organisatorin Beate Schneider freut sich vor allem „weil alle Kinder noch mitmachen und wirklich begeistert bei der Sache sind“.

Für nächsten Samstag hat sie einen gemeinsamen Ausflug zum Lufthan-

sa-Service nach München geplant. „Das wird bestimmt interessant zu sehen, wie die Speisen für Fluggäste gekocht werden“. Noch ist der Tisch nicht gedeckt und einige übernehmen diese Aufgabe. Die Eltern dürfen heu-

te, nach dem Essen, kommen und werden mit Bratpfelsuppe verköstigt. „Und im Januar,“ freut sich die Gruppe „geht's mit dem Kochen wieder weiter“. Mal schauen, wie es dann aus der Küche duftet.