

# Die Kartoffel ist eine vielfältige Knolle

**MINIKÖCHE** In Theorie und Praxis ging es für die Gruppe der Miniköche in der Klosterschenke Weltenburg um die verschiedensten Erdäpfel.

VON EVI SCHMIDL, MZ

**WELTENBURG/LANDKREIS.** In der Küche der Klosterschenke Weltenburg spricht im Moment nur einer, und das ist Küchenchef Hans Jürgen Ruf. Wirtin Gabi Röhl und er haben die Kartoffel in den Mittelpunkt des Nachmittages mit den Miniköchen gestellt. Also erst mal Theorie. Wie wird die Kartoffel eingelegt, wie geerntet, welche Sorten gibt es? In kleinen Körbchen hat Ruf Anschauungsmaterial vorbereitet. Sorten erklärt er und „dass auch bei der Kartoffel die meisten Vitamine in der Schale stecken“. Timo weiß schon, dass die Knollen viel Wasser und Stärke enthalten, dass es festkochende und mehlig gibt. „Auch in Größen und Farben lassen sie sich unterscheiden“, sagt Timo.

## Ganz schön anstrengend

Schon folgt die Praxis. Eine mehligke Sorte wird, geschält, im Salzwasser weichgekocht. Für die Grundmasse, aus der anschließend Mandelbällchen, Kroketten, Fingernudel und Herzogin-kartoffel gemacht werden sollen, müssen die Kartoffelstückchen durchgepresst werden. Ganz schön anstrengend. Anschließend kommt Eigelb hinzu, frisch geriebene Muskatnuss, Butter, ein wenig Salz und schon heißt es kneten. Auch die doch recht kompakte Masse mit einem Spritzbeutel möglichst gefällig auf ein Blech zu spritzen, erweist sich als schwierig.

Sofia erzählt: „ich mag den Fasching nicht“ und Leopold gibt zu: „ich bin auch ein Faschingsmuffel“. Lena hat Schulfasching und verkleidet sich als Piratin.

Mittlerweile geht es darum, die verschiedenen Formen aus der Kartoffelmasse zu panieren. Ruf mahnt „es sollten alle Stückchen gleich groß sein. Erstens schauen verschieden große Teile auf dem Teller komisch aus und zweitens ändert sich mit der Größe auch der Garpunkt“. Langsam verwandeln sich die Arbeitstische in ein Tohuwabohu aus Mehl, Mandelblättchen, Semmelbrösel und fertigen Teilchen.

## Begeistert den Nachwuchs nicht

Schon steht das an, was den Küchennachwuchs überhaupt nicht begeistert. Einen Testbogen hat Gabi Röhl erarbeitet der, möglichst richtig, ausgefüllt werden soll. Weites auseinander sitzen verhindert Spicken.

Zum Trost für den Test bereiten die Köche Schweinerückensteaks mit Rahmsauce zu, als Speisenergänzung für die verschiedenen Kartoffelbeila-



Mit einem Schmunzeln sieht Hans Jürgen Ruf (li.) auf das Durcheinander beim Panieren.

Fotos: Schmidl



Auch das Frittieren von Kroketten will gelernt sein.

gen. Servicekräfte decken den Tisch, während sich die Miniköche mit ihrem Test abmühen. Ja, vielleicht wäre es doch besser gewesen, mehr auf die Erklärungen von Ruf zu achten. Die volle Punktzahl erreichten Nils

Donner, Leopold Schaffner und Lena Dietzel.

Fürs Wissen bekamen sie von Röhl jeweils ein Kochbuch nebst Gutscheine für einen großen Eisbecher. Minikoch-Organisatorin Beate Schneider

## GRUNDETEIG

- **Mehligkochende Kartoffel** ohne Schale im Salzwasser kochen, anschließend durch die Kartoffelpresse drücken. Eigelb und Butter dazugeben, mit Salz und Muskat abschmecken.
- **Daraus werden** Herzoginnenkartoffel, Fingernudel, Kroketten und der Dinge mehr geformt.
- **Diese Grundmasse kann**, in verschiedenen Formen, auch als Süßspeise mit Kompott, gereicht werden (*xes*)

erzählt vom Plan einer Nachfolgergruppe zum Anfang des neuen Schuljahres.

Noch schnell ein Gruppenbild zur Erinnerung gemacht und schon ist Essenszeit.