

Vom Feld bis auf den Suppenteller

NACHWUCHS Eine leckere Hopfenspargel-Suppe kochten die Miniköche Gasthaus Sixt in Rohr. Die Grundzutat durften sie sogar selber ausbuddeln.

VON EVI SCHMIDL, MZ

ROHR/LANDKREIS. Im Gasthaus Sixt in Rohr treffen die Miniköche ein. Dieses Mal geht es um Hopfenspargel. Nur was ist Hopfenspargel? Wie wird er geerntet? Auf diese Fragen gibt's vorerst Schulterzucken. Fünf von zwölf Gekommenen werden aufs Feld gefahren, die übrigen fangen schon an zu kochen.

Auf der Fahrt zum Acker dreht sich das Gespräch um Fast Food. Bei Nadine wird „immer schon Zuhause gekocht“ und bei Vivien ist es auch so. „Ganz selten kommt zu uns der Pizzadienst“, erzählt Leon.

Ab und zu ein Burger

Nils G. mag schon mal einen Burger. „Gibt's aber bei uns grad ganz, ganz selten“, fügt er an. „Eher fast gar nicht“, sagt Nils D. auf die Frage nach dem schnellen Essen.

Jakob Sixt jun., Korbinian Zellner und der Hopfenbauer Anton Obermeier erklären am Hopfenbifing. „Erst mal mit einer Art gebogenen Gabel die Erde um den Hopfenstock weg reißen“, dann werden sie sichtbar, die kleinen weißen Sprossen. Das mit dem „schnell ein Kilogramm raus tun“ wird sich nicht verwirklichen lassen sehen Nadine, Vivien, Leon, Nils D. und Nils G. schnell ein. Eifrig zupfen alle an den Trieben und manche Wurzel landet mit im Eimerchen. „Gehört hab ich schon mal, dass Hopfenspargel ernten viel Arbeit macht“, sagt Nadine. So mühselig jedoch hatte sie es sich nicht vor gestellt.

Auf der Rückfahrt zum Wirtshaus wird diskutiert, wie viel jeder geerntet hat. „Erst mal alle Wurzeln weg schneiden“, gibt Marianne Sixt Anweisungen „und dann wird gewogen“. Die große Waage zeigt nichts an, also muss die Briefwaage her. Zwischen 45 Gramm und 63 Gramm ist die Ausbeute je Minikoch. Das Wurzelwerk bleibt



Jakob Sixt lässt die Miniköche am Hopfenextrakt riechen Fotos: Schmidl

übrig. Jakob Sixt sen. wirft ein Auge auf die Gesamtausbeute und meint, „ein knappes halbes Pfund wird's schon sein“.

Ansetzen der Suppe

Während nun die zweite Gruppe den Hopfenspargel vor Ort kennenlernt, gruppieren sich die „Erstzupfer“ um Jakob Sixt sen. und um den Herd. Hopfenspargelsuppe wird angesetzt. „Hinein kommt ein halber Tropfen Hopfenextrakt“, sagt der Chef des Hauses

Sixt in Rohr. Jeder Minikoch darf mal am Glaserl mit dem Extrakt riechen und wirklich köstlich findet's niemand. „Wird die Supp'n dadurch wirklich besser?“

Also wird vorher probiert, dann das kleine Bisschen der Substanz zugegeben, umgerührt und wieder landen die Test-Löffel im Topf. Die Augen werden rund vor Staunen, dass so wenig Zutat so viel verändern kann. Jetzt ist das Hopfenspargelgemüse dran, dass hernach in Blätterteigtaschen gefüllt wer-



Jakob Sixt jun. (r.) gräbt mit einer Gabel die Hopfensprossen vor den staunenden Miniköchchen aus.



Die Miniköchen beim Hopfenspargelputzen

HOPFENSPARGEL SUPPE

Zubereitung: 1 Liter Gemüse- oder Rinderbrühe und 0,3 Liter Bier zum Kochen bringen. Mit Salz, Zucker und Knoblauch würzen. Falls vorhanden einen Hauch von Hopfenextrakt zu fügen. Etwa 150 Gramm gewaschenen Hopfenspargel im Sud zwei Minuten bissfest kochen. Den Sud abgießen, mit Sahne, Sherry, Weißwein, Pfeffer und Ingwer verfeinern. Weiße Mehlschwitze (etwas Mehl unter flüssige Butter rühren) unterrühren und aufkochen lassen, kurz mit dem „Zauberstab“ durchrühren. Hopfensprossen in den Teller, mit Suppe aufgießen, servieren. (Rezept Gasthaus Sixt) (xes)

den soll. Und die vom Feld zurückkommende Truppe freut sich auf eine warme Suppe, die dann auch gleich serviert wird.

So, der Hunger ist gestillt und jetzt wissen die Nachwuchsköche Bescheid über den Hopfenspargel von der Ernte bis zum fertigen Gericht.

Aber wie geht es mit den Miniköchchen weiter? Miniköche-Organisatorin Beate Schneider erzählt, sie habe schon jetzt Anfragen für eine Nachfolgegruppe im neuen Schuljahr.