

DIE KELHEIMER MINIKÖCHE

Leinen los für den Nachwuchs in der Schiffskombüse

Spargel und die Sache mit den Servietten

GENUSS Angela La Mantia und Andreas Lobers nehmen die Miniköche auf der Altmühlperle unter ihre Fittiche. Vor dem Speisen gab es jede Menge zu tun.

VON EVI SCHMIDL

KELHEIM. An Bord der „MS Altmühlperle“ ist für den Ansturm der Miniköche alles gerüstet. Angela La Mantia, Küchenchefin bei der Personenschiffahrt Steibl, hält zuerst die Rezepte, dann das Zepter fest in der Hand. Im Service freut sich Restaurantmeister Andreas Lobers auf die ihm längst vertraute Aufgabe des Lehrens.

„Das kriegen wir schon hin“ ist die Losung. Die Kinder trudeln ein, Beate Schneider und Kerstin Dörner teilen die 13 Kinder, mittlerweile küchenfertig gekleidet, in zwei Gruppen und los geht's. Lisa aus Ihrlerstein erzählt auf dem Weg in den Schiffsbau: „Ich hab mir fest vorgenommen den Kurs zu Ende zu bringen. Sonst war ja alles umsonst“. Nicht wirklich prickelnd seien die Theoriestunden. „Gehören halt dazu,“ sagt sie seufzend.

Jedes Kind bekommt ein Handtuch „zum Hände abtrocknen und außerdem kann es als Topflappen benutzt werden“, erklärt die Köchin. Eigentlich könnte es los gehen mit Kartoffel- und Spargelschälen. Doch halt, Schäl- und Messer liegen noch eine Etage höher.

Nachdem jeder sein Werkzeug hat, erklärt La Mantia mit viel Geduld wie es gemacht wird. „Sorgfältiges Schälen ist beim Spargel das Allerwichtigste“, lautet ihre Ansage. „Immer vom Kopf nach unten“. Spargelwasser wird aufgesetzt mit Salz, Zucker und Zitronenscheiben. Eifrig sind alle bei der Sache. Sogar Kartoffelschälen macht den Mädels und Jungs sichtlich Spaß.

Beim Zwiebelschneiden wird es „tränenreich“. Das gibt sich aber schnell wieder. Lilien, Michelle und Marco haben zum ersten Mal Spargel in der Hand. „Wichtig ist, die Schalen zu sammeln, daraus wird dann Suppe gekocht.“ Arbeitsplatz sauber halten nicht vergessen! Alles funktioniert fürs erste Mal wirklich gut. Constantin und Nick sind mit Kartoffelschälen dran. Dabei ist Zeit für einen kleinen Ratsch über die Schule.

Das Schweinefilet muss noch von den Sehnen „befreit“, in möglichst gleich große Stücke geschnitten und eingemehlt werden. Die Kartoffeln ins Salzwasser und anschließend in die Pfanne als Beilage für den Spargel.

Dann sind schon Dessert und der Salat an der Reihe: Erdbeeren werden gewürfelt, der Spargel für den Salat geschnitten, die Salatsoße zubereitet. Die künftigen Küchenchefs arbeiten Hand in Hand und La Mantia ist sichtlich begeistert und sagt: „Ich könnt' das den



Mit Köchin Angela La Mantia (2. v.li.) haben die Miniköche auch beim Kartoffelschälen Spaß

Fotos: Schmidl



Spargel schälen ist gar nicht so leicht.



Es ist angerichtet.



Guten Appetit!

DIE REZEPTE

► Spargel mit Petersilienkartoffeln:

Spargel schälen, in kochendem Wasser, verfeinert mit Butter, Salz, Zucker und Zitronenscheiben bissfest garen. Kartoffel schälen, in Salzwasser kochen, dann in Butter anschmelzen und mit Petersilie verfeinern.

► **Sauce Hollandaise:** Eigelb in eine Rührschüssel geben, Zitronensaft dazu, mit weißem Pfeffer und Salz würzen, ein Stück Butter im Topf schmelzen, oben schwimmenden Schaum abschöpfen, Butter abkühlen lassen, Eigelb über kochendem Wasserbad zu einer cremigen

Masse aufschlagen, Butter langsam unterrühren

► **Gebratenes Schweinefilet:** Filet von Fett und Sehnen befreien, in dicke Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und im heißen Fett knusprig braten

► **Spargelsalat mit Erdbeeren:** Gekochten Spargel in Stückchen schneiden, Erdbeeren ebenso. Für das Dressing Salz, Pfeffer, Zucker, Himbeeressig und Öl gut vermengen. Abschmecken, lauwarmen Spargel und Erdbeerstückchen dazu geben.

ganzen Tag machen, so mit den Kindern“.

Oben im Service rauchen die Köpfe. Restaurantmeister Lobers fordert: „Jeder deckt seinen Platz ein“. Das gestaltet sich insgesamt nicht einfach. Tische decken sollen, genau wie Gläser, Geschirr und Besteck fachgerecht auf-

gelegt werden. Dann kommt für die Einen das Einfache, für die Anderen das Schwierige. „Ich will sechs verschiedene Arten von Serviettenfalttechniken sehen“, lautet die Aufgabe. Alle probieren was teils wirkliche „Technik“ teils eigene Fantasie ist. „Im gastronomischen Alltag müssen Servietten

schnell und mit möglichst wenigen Handgriffen gefaltet werden“, lehrt Lobers. „Schließlich will sich niemand den Mund mit etwas abwischen, das ein anderer schon hundert Mal in der Hand gehabt hat“, erklärt er. Nach 90 Minuten brauchen die künftigen Küchen- und Serviceprofis eine kleine

Pause. Gruppen wechseln ihre „Arbeitsplätze“. In Kombüse und Service beginnt alles mit den Neuen wieder von vorne. Bald aber schon zieht Speisenduft durchs Schiff. Im der Küche wird angerichtet, jeder schnappt sich seinen Teller und schon heißt es „Guten Appetit“.

DER SERVICETIPP



Servietten falten: Es gibt ganz komplizierte Falttechniken die sich wirklich nur für den überaus besonderen Anlass eignen. Für gastronomische Betriebe empfiehlt Restaurantmeister Andreas Lobers „Gebilde“ die nur weniger Handgriffe bedürfen und gut vorzubereiten sind. Dies kann das Servicepersonal erledigen, wenn gerade nicht so viel zu tun ist. (xes)

„Mich begeistert Kochen einfach“

Michelle Dewiwje ist eine elfjährige Schülerin aus Ihrlerstein und macht begeistert bei den Miniköchen mit.

„Wie bist Du denn zu der Gruppe gekommen?“

„Der Bruder meiner Freundin Kim war in der ersten Minikochgruppe und hat uns viel davon erzählt. So sind wir neugierig geworden und haben wir uns entschlossen, auch mit zu machen.“

„Was hast Du denn neben einzelnen Gerichten noch alles gelernt?“

„Cocktails zubereiten, wie ein Fisch filetiert wird, Servietten falten, Tisch ein-

INTERVIEW

MICHELLE DEWIWJE
Miniköchin

► Haben Sie weitere Fragen? Schreiben Sie uns! kelheim@mittelbayerische.de

cken, wie es sich mit der Ernährungspyramide verhält und Warenkunde“.

„Wie fühlst Du Dich in der Gruppe?“

„Sehr gut, manche Kinder kenn ich aus der Schule, andere eben nur von den Miniköchen. Lilien, Lisa und ich treffen uns auch privat.“

„Kochst Du zu Hause auch?“

„Ja, manchmal schon.“

„Gibt es etwas, was Dir bei den Miniköchen nicht gefällt?“

„Nicht direkt, nur die Theorie ist ein bisschen langweilig.“ (xes)

AKTUELL IM NETZ

➔ Mehr zum Thema!



Weitere Informationen zum Thema finden Sie bei uns im Internet:

► www.mittelbayerische.de