



Nachdem die Kräuter sortiert sind, wird von den Miniköchen ein leckeres Sommer-Menü bereitet. Foto: Kroboth

Blütenbutter passt prima unter die Blütenmarmelade

SOMMERMENÜ Die Miniköche waren zum Kräutersammeln auf den Wiesen in Laaber unterwegs. Kräuterpädagogin Eva Utz-Hitl gab ihnen viele gute Tipps.

VON INGRID KROBOTH, MZ

LAABER. Weit und breit ist niemand zu sehen, als die Miniköche auf den Hängen über der Marktgemeinde Laaber die Zutaten für ihre „Sommerküche“ suchen. Aber da ist doch deutliches Kinderlachen zu hören. Die zehnte Station auf ihrer Gourmet-Reise kreuz und quer durch den Landkreis hat die Nachwuchsköche zur Kräuterpädagogin Eva Utz-Hitl nach Frauenberg geführt.

Die Expertin kennt nicht nur den Wildwuchs auf den Hängen ihrer Heimat, sondern auch die besten Plätze – abseits von Abgasen, Hundepisse und anderen Umweltbelastungen. Sie hat ihre Kräuter-Kochlehrlinge hinauf ins Schinderthal geführt. Dort, wo die Schafgarbe blüht, das Witwenkraut in voller lila Blüte steht, das echte Labkraut die Wiese mit einem zartgelben Hauch überzieht.

Die Wiese wird „abgegrast“

Die Kinder sind gut ausgerüstet – angesichts der dunkel herüberziehenden Wolken – mit Gummistiefeln und Regenjacken. Aber die Sonne setzt sich durch, bereitet den jungen Köchen ein trockenes Picknick inmitten der Kräuterwiese, die sie gerade noch für ihr Schlemmermahl „abgegrast“ haben. „Bo, riecht der gut“, wirbt ein

Mädchen mit einem Zweiglein Zitronenthymian in der Hand und lässt alle in ihrem Umfeld dranschnuppern. Eva Utz-Hitl zeigt die strahlendblaue Blüte einer Glockenblume: „Die kann man mit Schokolade füllen, das schaut gut aus und schmeckt“, verrät sie aus ihrer Küchentrickkiste.

Von der karierten Picknick-Decke ist fast nichts mehr zu sehen: Blüten- und Kräuter-Körbchen stehen da herum, eine Schüssel mit Quark, Schneidebretter, geschnittenes Brot, Limonade, Gläser mit weißer Flüssigkeit.

Sahne wird kräftig geschüttelt

Das Weiße im fest verschlossenen Twist-off-Glas ist handelsübliche Schlagsahne. Und die muss jetzt geschüttelt werden, so lange, bis daraus streichfähige Butter entsteht. Die Kinder wechseln sich ab, laufen, springen, wecheln – und schütteln. Nach ein paar Minuten flockt die Sahne im Glas: „Weiterschütteln!“ Die Flocken verbinden sich, die Butter ist fertig und kommt vor der Blütenmarmelade aufs Brot.

Für die Blütenbutter zupfen einige der inzwischen schon erfahrenen Miniköche die blauen Schühchen vom

Wiesensalbei, die gelben Strahlen von der Ringelblume, die violetten Härchen der Ackerkratzdistel. Die farbige Blütenmischung klein schneiden, und rein in die noch flockige Schlagsahne, weiterschütteln – und fertig ist die Blütenbutter. Für die Kräuterbutter ändern sich lediglich die Zusätze aus der Wiesensammlung: Taubnessel, Spitzwegerich, Thymian klein schneiden und mitschütteln.

Als Teamleiterin verrät Stephanie Fleiner die Handhabung des Küchenmessers: „Zack-zack-zack“, an der Spitze festhalten, mit dem Griff bewegen und so die Kräuter hacken. Und das alles unter freiem Himmel, ohne Strom und fließend Wasser. Ehe die Kinder im Gras sitzend ihren Hunger stillen, bereiten sie auch noch einen würzigen Kräuterquark. Als erfrischendes Getränk gibt es fruchtige Limonade aus Blütensirup.

Auch Peter Greiner ist dabei. Er begleitet das Europa-Projekt in der Region Regensburg zusammen mit Stephanie Fleiner. Jetzt haben erst mal alle Sommerpause, ehe im Herbst die zweite Staffel in den Gourmet-Küchen der heimischen Gastronomie für die Miniköche beginnt.

EINE EUROPaweite IDEE

► **Projekt:** Das Miniköche-Projekt ist als Jugendförderung europaweit anerkannt.

► **Gründer:** Jürgen Mädger ist ein engagierter Gastronom und hat vor 22 Jahren die ersten Miniköche im Rahmen eines Ferienprogramms in St. Bartholomä eingeladen.

► **Entwicklung:** Die Idee der Miniköche für Kinder von zehn bis zwölf Jahren hat sich zu einem europaweiten Projekt mit

mittlerweile 29 Gruppen entwickelt. Anspruchsvolle und qualitätsbewusste Gastronomen verraten den Kindern die ersten wichtigen Geheimnisse des guten Geschmacks.

► **Teamleiter:** Im Raum Regensburg legen Stephanie Fleiner und Peter Greiner ganz besonderen Wert darauf, den Kindern die Vielfalt regionaler Produkte bei den verschiedenen Gerichten aufzuzeigen. (lk)