



Gemüse-Eule & Co.

AOVE-Kochkurs kam beim Nachwuchs sehr gut an – Viel Spaß und jede Menge neuer Infos

Hahnbach. Viele Köche verderben den Brei – nicht so beim AOVE-Kurs „Leckere Sommerküche mit saisonalen Produkten“. Da machte gemeinsam Kochen dem Nachwuchs erst richtig Spaß. Lydia Demleitner-Kotz und Roswitha Hubmann zeigen in der Hahnbacher Schulküche 15 Kindern, wie es geht.

Anfangs wusste noch niemand so recht, wie aus einem Haufen Zutaten die abgebildeten Leckereien werden sollten. Nachdem sich die Kinder zu Kleingruppen zusammengefunden und eine Einführung in die Benutzung der Küche erhalten hatten, bekam jede Gruppe eine Aufgabe und das passende Rezept.

Fachoberlehrerin Demleitner-Kotz und Hauswirt-



Das Team Zucchini-Creme-Suppe erhält Unterstützung von Roswitha Hubmann. Bild: Katja Stiegler, AOVE

schaftsmeisterin Hubmann hatten alle Hände voll zu tun, die tatendurstigen Kinder, die am liebsten sofort und alle gleichzeitig loslegen wollten, zu unterstützen.

„Wir brauchen Cocktail-Tomaten!“ – „Und hier fehlt ein Ei!“ – „Haben wir auch einen Schneebesen?“

Langsam lichtete sich das Chaos und es wurde gewaschen, geschält, geschnipelt, geknetet, gerührt und gemixt sowie hier und da mal verstohlen probiert.

Während der Pizzateig aufging und die Zucchini-Creme-Suppe unter Aufsicht köchelte, lernten die Kinder den Schulgarten kennen. Dort durften sie Kartoffeln, Zwiebeln, Walderdbeeren und Brennnesseln ernten – wer nicht genau zugehört hatte, verbrannte sich dabei auch mal die Finger...

Vor allem aber wurden verschiedene Kräuter für einen Dip und für Kräuterlimonade benötigt. Ganz nebenbei und praxisnah gab's eine Lehrstunde in Kräuterkunde so-

wie Infos über regionales, saisonales Obst und Gemüse.

Kleine Hürden beim Zubereiten lösten die Kinder unkompliziert: Zu viel Milch erwischt? Macht nix, dann kommt einfach noch mehr Mehl in den Teig. Und wenn ein Teil der Beeren versehentlich direkt im Prinzessinnen-Quark landet statt zu Soße püriert zu werden? Auch nicht schlimm. Schmecken sollte es trotzdem. Vor allem, wenn auch Gemüse appetitlich als Raupen oder Eule angerichtet daherkam...

Nachdem alle gemeinsam den Tisch gedeckt hatten, durften die Kinder die lecker duftenden Gerichte verputzen – das ging dann doch etwas schneller als das Zubereiten. Und dass auch auf das Aufräumen hinterher Wert gelegt wurde, freut bestimmt die Eltern daheim.



Beim Kinderkochkurs: Lydia Demleitner-Kotz bereitet mit einer Gruppe Tomaten-Raupen und eine Rohkost-Eule vor. Bild: Katja Stiegler, AOVE

Standecker
Standecker, Produkte aus der Oberpfalz seit über 40 Jahren

Qualitätsfaktor Fachbetrieb 2014
Entwurf modernisieren
Sukzessionsfähig

- Fenster**
 - Kunststoff-Fenster
 - Kunststoff-Alu-Fenster
 - Holz-Alu-Fenster
- Haustüren**
 - Kunststoff
 - Aluminium
- Pergola**
 - Stahl
 - Aluminium
 - Holz
- Wintergarten**
 - Stahl
 - Aluminium
 - Holz
- Markisen**
 - Gelenkarm Markisen
 - Pergola Markisen
 - Wintergarten Markisen
- Rolladenbau**
 - Rolladenkästen
 - Rollladen
 - Vorbaurollladen
 - Raffstores
 - Fenster Beschattungen
 - Innen u. außen
 - Garagentore
 - Rolltore
 - Garagentore
 - Lüftungen
 - Fliegengitter

92256 Hahnbach, Birkenweg 6

Elektro-Installation
Elektro-Heizung
Hausgeräte
Kundendienst

elektro winkler

Sulzbacher Str. 4 · 92256 Hahnbach · ☎ 09664/282
Fax 09664/8221 · elektro.winkler@t-online.de