

Thema: Gourmet Menü Service

Autor: Uta Hauff

Wo Kinder wie die Profis kochen

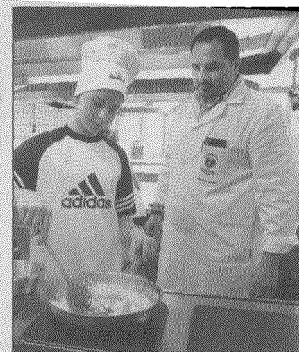
Ein Kurs für die ganze Familie als Gelegenheit, neue Speisen kennen zu lernen

VON UTA HAUFF

Markus Stacherl ist ein wenig aufgeregt. Der Koch von Gourmet hat zum ersten Mal mit Kindern zu tun. Gleich acht sind es, die an diesem Abend mit ihren Müttern in die Gewerbeschule Meidling gekommen sind, um am Kochkurs teilzunehmen, den Gourmet gemeinsam mit der Stadt Wien (MA 38) und dem KURIER organisiert hat. Die

as. Hoffentlich schmecke das Gericht ihrem Felix, denn „der ist schon sehr heikel.“

„Wir haben Menüs zusammengestellt, die Lieblingsspeisen der Kinder beinhalten“, beruhigt Claudia Horacek von Gourmet. Ihre Firmawissens, was Kindern schmeckt. Zu den Kunden der Gourmet-Gruppe in Österreich zählen schließlich mehr als 2000 Unternehmen, darunter 700 Schulen und



Felix (li.) beim Rühren, Experte gibt Tipps (o.)



anfängliche Nervosität von Stacherl legt sich. Ihm zu Hilfe stehen ja zwei Köche, die tagtäglich Jugendliche in der Gewerbeschule unterrichten.

NEUES PROBIEREN Thomas Keller etwa. Der zeigt gerade Felix, wie man Zwiebel anschwitzt. Dazu muss sich der Bub ganz schön strecken, um in den Topf schauen zu können. Doch er schafft es, rührt und rührt, bis die Zwiebel goldbraun sind.

Felix ist mit seiner Mutter gekommen. Die beiden aus Favoriten „probieren gerne Neues aus“, erzählt Sylvia Eli-

Kindergärten. „Und wir erheben laufend, was ankommt und was nicht.“

Rund 100.000 Mahlzeiten werden täglich an Unternehmen, Schulen und Kindergärten, Seniorenheimen, Spitälern sowie Senioren-Haushalten in Österreich und Bayern geliefert. Mehr als 20 Millionen sind das im Jahr.

Beim Familienkochkurs in Meidling braucht nicht so groß aufgeköcht zu werden. Satt wird aber jeder, das Menü ist dreigängig. „Ein Ziel des Kochkurses ist es, das Repertoire im familiären Speiseplan zu erweitern“, erklärt

Horacek. „Erbsen, Karotten und Tomaten zählen Kinder auf, wenn sie Gemüse nennen müssen. Mehr kennen sie oft nicht. Und da Kinder konservative Esser sind, essen sie dann das nicht, was sie nicht kennen.“

MITHELFEN Elisabeth und Florian Bernauer essen und kochen gerne Unterschiedliches. Mutter und Sohn putzen gerade Erdbeeren – für die Sauce zu den Topfenknödeln, die es an diesem Tag als Nachspeise gibt. Die beiden sind gekommen, um „neue Speisen kennen zu lernen“ und

„weil uns Kochen Spaß macht“. Für Sigrun hingegen ist es das erste Mal in der Küche. Die Dreieinhalbjährige „will immer mithelfen daheim“, erklärt Mutter Elke Stuller. „Hier lernt sie das Kochen jetzt von Profis kennen und ich kann ein bisschen zusehen und habe weniger Stress.“ Naja: Als Sigrun vom Koch ein Messer in die Hand gedrückt bekommt, um Karotten zu zerkleinern, wird die Frau Mama dann doch etwas unruhig. „Zuhause sind Messer noch Tabu.“ Doch unter Anleitung vom Profi kann nichts passieren.