

Schule für Nachwuchs-Köche

KULINARISCHER TREFF / Peter Henzek zeigte Kindern, wie man selbst Pommes Frites und Mayonaise macht.

Pizza, Spaghetti und zwei Mal Pfannkuchen. So lautet das Ergebnis, als Peter Henzek seine Nachwuchsköche nach ihrem Lieblingsessen befragt. „Bei meiner Privat-Umfrage waren Pommes frites der Spitzenreiter“, erklärt der Koch. Und sofort versichern auch die Kinder, dass sie Pommes gerne essen würden. Vor allem, wenn sie schön knusprig seien.

Henzek betreibt die Kochschule Ruhrgebiet in der Mülheimer Innenstadt. „Zu unseren Kunden gehören meistens Erwachsene, aber manchmal veranstaltet er auch Kurse für Kinder“, erzählt er. So ist er auch auf die Idee gekommen, beim Kulinarischen Treff einen Kochkurs für Kinder anzubieten. Und auf dem Speiseplan stehen Pommes frites.

Zuerst werden die Kartoffeln geschnitten

Auf der kleinen Bühne ist schon alles vorbereitet: Ein großer Topf, in dem das Fett

kocht. Messer, Schneebesen, verschiedene Töpfe und natürlich Kartoffeln. „Jetzt müssen die Kartoffeln geschnitten werden. Wollt ihr sie lieber eckig oder länglicher“, fragt der Koch. Der kleine Derrek überlegt nicht lange. Beherzt beginnt er, die Kartoffeln in längliche Streifen zu schneiden.

Währenddessen hat sich der Topf in eine Friteuse verwandelt. „Das Fett ist sehr heiß. Deswegen kann man da nicht einfach hineinfassen“, doziert Henzek. Also wendet er einen Trick an: „Wenn ich diesen Holzlöffel in das Fett halte und er Bläschen wirft, weiß ich, dass es heiß genug ist“, erklärt der Koch seinen gelehrigen Schülern. „Das ist doch ein alter Hausfrauentrick“, meint eine ältere Dame im Publikum. „Das mache ich auch immer so.“

Pommes brauchen aber auch einen Dip. Also stellt Henzek mit den Kindern eine Mayonaise her. Die Nachwuchs-Köche dürfen das Eigelb trennen, Öl,



Früh übt sich, was ein Meisterkoch werden will. Fünf Kinder lernten von Koch Peter Henzek, wie man Mayonaise macht. Aber ob der kleine Derrek nicht etwas zu viel Pfeffer verwendet? (Foto: T. Pickartz)

Honig und Senf dazugeben. Schließlich wird noch kräftig umgerührt und fertig ist die

Mayonaise. Jetzt wird es aber auch Zeit, haben die Kinder doch Hunger. Herzhaft schla-

gen sie zu, denn Selbstgemachtes schmeckt immer noch am besten. (sesa) ■ LOKALSEITE 3