

„Genussmanufaktur Kleinrinderfeld“ – Gemeinsam mit Luise Then und ihrem Team kreierten die Kinder des Dorfes kulinarische Köstlichkeiten!

Im Rahmen des Ferienprogramms der Gemeinde boten der SPD-Ortsverein Kleinrinderfeld und die Freien Bürger Kleinrinderfeld den Mädchen und Jungen des Ortes auch heuer wieder einen Kochkurs an.

Annonciert war ein fünfgängiges Menü: Leckere Indianersuppe mit Mais, Tomaten und Speck als Vorspeise, Spaghetti-Nester aus der Muffin-Form als Zwischengang, Fladenbrotpizza mit einem herzhaften Belag aus Salami, Schinken, Käse, Ananas und Champignons als Hauptgang, Kaiserschmarrn mit reichlich Rosinen und Puderzucker als Nachspeise und eine erfrischende Fruchtsaftcreme als krönender Abschluss.

Fachkundig angeleitet von Luise Then, die das Amt der „Maîtresse de Cuisine“ bekleidete, und ihren drei „Souschefs“, Inge Henn, Rita Müller und Arnold Henneberger machten sich die 11 „apprentis de la Cuisine“ ans Werk. Sie hantierten geschickt mit den Zutaten, schwenkten Pfannen und Töpfe wie die Profis und standen ihren „Ausbildern“ auch sonst in nichts nach.

Schon bald durchzog das ganze Gemeindehaus ein appetitanregender Duft. Kurze Zeit später hieß es „Zu Tisch!“ und die Kinder konnten die Früchte ihrer Arbeit genießen.

Als sich die Nachwuchsköche nach dem feudalen Mahl verabschiedeten, wünschte ihnen Luise Then viel Erfolg für ihre weitere Karriere in der „haute cuisine“. Wenn ihr fleißig weiter übt – ergänzte die Ehrenvorsitzende des SPD-Ortsvereins Kleinrinderfeld mit einem Augenzwinkern – ist Euch bald der erste Michelin-Stern gewiss.

Unser Bild entstand bei der Vorbereitung der Speisen. Es zeigt die Nachwuchsköchinnen und -köche gemeinsam mit ihren vier „Lehrmeistern“. Hinten von links: Arnold Henneberger, Rita Müller, Inge Henn und Luise Then.

