

Kinder kreieren kulinarische Köstlichkeiten – Der SPD-Ortsverein und die Freien Bürger Kleinrinderfeld luden zu „Hans-Karls Kochschule“!

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

Annonciert war ein Menü aus fünf Gängen: Leckere Pfannkuchen mit frisch zubereitetem Apfelkompott als Vorspeise, herzhafte Currywurst an selbst kreierter pikanter Soße als Zwischengang, verschiedene Pizzavariationen als Hauptgang, fruchtiger und vitaminreicher Obstsalat als Dessert und als kulinarischer Ausklang hausgemachtes Erdbeereis.

Fachkundig angeleitet vom „Maître de Cuisine“ Hans-Karl Karches und seinen drei „Souschefs“ Monika Fleuchaus, Angelika Thürmer und Gudrun Wallrapp machten sich die neun „Apprentis de la Cuisine“ ans Werk.

Mit viel Geschick rührten die Kinder den Pfannkuchenteig an, schälten und schnitten das Obst, brutzelten die Fleischwürste, schmeckten die Currysoße ab, rollten den Pizzateig aus und mixten die Zutaten für das Eis. Behände schwenkten sie Pfannen und Töpfe und bewegten sich am Herd wie die Profis.

Schon bald durchzog ein appetitanregender Duft den ganzen Raum. Es dauerte nicht mehr lange, und die Kinder konnten die Früchte ihrer Arbeit genießen.

Gut gestärkt verabschiedeten sich die Mädchen und Jungen nach dem feudalen Mahl von Hans-Karl Karches und seinem Team.

Das gemeinsame Kochen mit den Kindern – erklärte der stellvertretende SPD-Ortsvereinsvorsitzende später gegenüber der Presse – hat auch uns sehr viel Freude bereitet. Wenn sie weiter so fleißig üben – ergänzte Hans-Karl Karches augenzwinkernd – ist ihnen bald der erste Michelin-Stern gewiss.

Unser Bild entstand bei der Zubereitung der Speisen. Es zeigt die neun „Nachwuchstalente“ gemeinsam mit ihren vier „Lehrmeistern“. Hinten von links: Hans-Karl Karches, Gudrun Wallrapp, Monika Fleuchaus und Angelika Thürmer.

