

# Heiße Pfannen locken auch coole Typen

**WAHLFACH** Das Lappersdorfer Gymnasium und die Mittelschule bieten einen Kochkurs mit Christoph Hauser. Neben der Praxis am Herd gibt es auch viele gute Tipps.

VON CLAUDIA KREISSL, MZ

**LAPPERSDORF.** Es wuselt in der Küche der Mittelschule Lappersdorf. In einer Traube stehen Gymnasiasten, Mittelschüler und Schüler der Außenklasse der Bischof Wittmann Schule um eine große, mit frischem Hackfleisch gefüllte Schüssel. Beherzt greift eine der jungen Damen mit beiden Händen zu, um das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Majoran zu vermengen. An den Herden passen Jugendliche auf, dass die Kartoffeln nicht überkochen.

Andere räumen nicht mehr benötigtes Geschirr ab. Mittendrin in diesem geschäftigen Treiben steht Christoph Hauser von „Hausers KochLust“ und bewahrt Ruhe und den Überblick. Hauser steht schließlich nicht zum ersten Mal mit den gut 20 Mädchen und Buben gemeinsam in der Küche.

Die Schüler sind Teilnehmer des Kochkurses „Heiße Töpfe für coole Kids“, den das Gymnasium mit der Mittelschule zum Beginn des Schuljahrs als schulübergreifendes Projekt ins Leben gerufen hat. Insgesamt 15 Mal treffen sich die Kinder, darunter auch vier Schüler der Außenklasse der Bischof-Wittmann-Schule, um gemeinsam mit dem Profi zu kochen.

## Eine Schulter für das Hackfleisch

Heute wird Hauser von Heinz Edenharder, Chef der Fleischboutique in der Regensburger Markthalle, unterstützt. Das Motto des Nachmittags lautet: „Tiere essen – ganz oder gar nicht“. Auf dem Speiseplan stehen Fleischpflanzerl und Cevapcici mit Kartoffelbrei. Das Fleisch dafür hat Edenharder mitgebracht. Allerdings nicht das fertige Hackfleisch. Stattdessen hat der Fachmann eine ganze Schweineschulter dabei, was bei dem ein oder anderen Jungkoch zunächst für einen skeptischen Blick sorgt.

„Die Kinder sollen sehen und wissen, was sie essen“, sagt Hauser. Schließlich sind die Schüler nicht nur zum Kochen gekommen. Sie sollen auch über die Herkunft der Lebensmittel und ihre Verwendung informiert und für gesunde Ernährung sensibilisiert werden. „Ich verarbeite nur Produkte, deren Geschichte ich kenne“, lautet Hausers Philosophie. Die bringt er auch den Kursteilnehmern näher. „Wenn möglich, regionale Produkte verwenden“, gibt der Profi den Schülern mit auf den Weg.

Aus der Region stammt auch die Schweineschulter, die vor den Schülern auf der Arbeitsfläche liegt. Eden-



Heinz Edenharder gibt Tipps zum richtigen Braten der Fleischpflanzerl.

Fotos Kreissl



Die Schüler lassen sich frisches Tatar als Brotaufstrich schmecken.



Christoph Hauser hilft den Kursteilnehmern beim Braten der Cevapcici.

## VIER TREFFEN – VIER THEMEN

► **Der Kochkurs mit Christoph Hauser** wurde als Wahlunterricht am Gymnasium Lappersdorf und in der Mittelschule Lappersdorf für die sechsten und siebten Klassen angeboten. Er stieß auf großes Interesse.

► **Integrativer Unterricht:** Im Rahmen eines integrativen Unterrichts nahmen auch Schüler der Lappersdorfer Außenklasse der Regensburger Bischof-Wittmann-Schule am Kochkurs mit Christoph Hauser teil.

► **Frühling:** Die vier Treffen im Frühling standen unter dem Motto „Pasta basta“, „Tiere essen – ganz oder gar nicht“, „Resteküche“ und „Wildkräuter“.

► **Finanziell** ermöglichte den Kurs die Regensburger Sanddorf-Stiftung. (kk)

harder erläutert zunächst den Aufbau der Schulter, erklärt den Schülern wo für das Fleisch verwendet werden kann und macht sich schließlich ans fachgerechte Zerlegen. Im Fleischwolf wird das Ganze zerkleinert und landet schließlich als Hackfleisch in einer Schüssel, wo es abgeschmeckt und den Schülern anschließend als Brotaufstrich zum Probieren gereicht wird. Fast alle Schüler probieren das Tatar. Einige wollen sogar noch Nachschlag.

Der richtige Umgang mit Lebens-

mitteln ist ein weiterer Schwerpunkt, den Hauser setzt. Deshalb beginnt jede Kurseinheit mit einem kurzen Theorieblock, in dem die Schüler beispielsweise Wissenswertes über den Umgang mit den richtigen Messern, die Haltbarmachung von Lebensmitteln oder Fair-Trade-Handel erfahren.

## Speisen je nach Jahreszeiten

Den jahreszeitlichen Aspekt lässt Hauser in seinen Kurs ebenfalls einfließen. Im Herbst kamen Apfelspeisen auf

den Tisch, im Winter Suppen und Kartoffeln und im Frühling unter anderem selbst gemachte Pasta.

Nach gut eineinhalb Stunden zieht köstlicher Duft durch die Schulküche der Mittelschule. „Wann können wir endlich essen?“, fragt eine junge Köchin, die bereits am gedeckten Tisch sitzt. Hauser und Edenharder verteilen noch der letzten Cevapcici und den Kartoffelbrei. Dann ist es soweit, und die Schüler lassen sich ihr selbst zubereitetes Essen schmecken.