

Gourmet-Nachwuchs bereits früh heranziehen

Ein Menü von Kindern

Marco Moser Charlotte und Urs Kremmel kochen seit Jahren zusammen mit Kindern und ziehen damit einen kulinarisch interessierten Nachwuchs auf. Ein Augenschein.

Zwischen dem Rheintal und dem Toggenburg in der Küche des Restaurants Zollhaus warten 14 Kinder gespannt, was ihnen Gastgeber Urs Kremmel gleich aufzutischen wird. Er präsentiert den Kindern das Abendmenü: «lachende Brötchen», Orangen-Karotten-Salat, Rindsroulade mit frischem Kartoffelstock und zum Dessert einen süssen Eisberg im Beeri-See. Dazu wird ein hausgemachter Eistee serviert. Alles von den Kindern in Teamarbeit selbst hergestellt.

«Ich sehe meine Arbeit zugunsten der Kinder als kulinarische Entwicklungshilfe», begründet Urs Kremmel sein Engagement scherzhaft. «Die Kinder sollen sehen, wie viel Arbeit in einer Mahlzeit steckt. Deshalb produzieren wir alles selbst und aus frischen Zutaten.» Und Charlotte ergänzt: «Einmal nach einem Kinderkochen hat ein Kind zur Mutter gesagt: «Diese Pommes frites sind aus echten Kartoffeln.» Das zeigt doch, was wir mit unserer Arbeit bewirken.»

Und wie gefragt die Kurse im Gildebetrieb bei Kremmels sind, zeigen die raschen Anmeldungen für den Kurs «Kids kochen mit Profis». Bereits nach wenigen Minuten sei der Kurs jeweils ausgebucht.

Urs Kremmel leitet zusammen mit Editta Jenal und Martina Eichenberger die Kinder in kleinen Gruppen an. Und was ist das wichtigste in der Küche? Sauberkeit: Alle Kinder erhalten eine Kochschürze zur Verfügung und waschen sich als



Geduld bringt Rosen: Urs Kremmel erläutert jeden Kochschritt einzeln.

erstes die Hände. Urs Kremmel verteilt die Rezepte für die einzelnen Menü-Komponenten. Die Kinder beginnen, die Rezepte zu studieren, die Zutaten zusammenzutragen und zu kochen.

2005 hat Urs Kremmel mitgemacht, als die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen zum 50-Jahr-Jubiläum die Kurse «Kids kochen mit Profis» ins Leben rief. Und bis heute organisieren Charlotte und Urs Kremmel verschiedene Kinderkochkurse, kürzlich wieder im Rahmen des Ferienpasses der Gemeinde.

Mit grossem Eifer rüsten, schälen und schneiden die Kinder gemäss Rezeptur und Anleitungen von Urs Kremmel, Editta Jenal und Martina Eichenberger. Die drei Kochprofis haben grosse Erfahrungen im Umgang mit Kindern in der Küche und immer ein wachsames Auge auf die

Kinder. Der Induktionsherd verhindert dabei, dass sich die Kinder schnell verbrennen.

Urs Kremmel hat die Erfahrung gemacht, dass die Stimmung an den einzelnen Kursen sehr unterschiedlich sein kann: «Auch schon musste ich Kinder zurechtweisen, weil sie Faxen machten und sich nicht mehr auf die Arbeit konzentriert haben.» Aber grösstenteils seien die Erlebnisse mit den Kindern sehr gut. Die Kinder müssen zehn Jahre alt sein, um an einem Kurs mitmachen zu dürfen. «In dem Alter können sie schon einiges selbständig zubereiten und sehen in die Töpfe», erklärt Charlotte Kremmel das Mindestalter. Am Ende des Kurses erhalten die Kinder alle Rezepte zusammen mit einem Diplom zur Bestätigung, dass sie den Kochkurs bei Kremmels im Zollhaus absolviert haben. Und wer isst das Menü? Die kochenden Kin-

der zusammen mit einem Gast, den sie persönlich hierfür eingeladen haben und auch selbst bedienen dürfen.

Urs Kremmel sagt: «Wir sind überzeugt, dass bei den Kindern etwas hängen bleibt. Vielleicht steigt auch die Wertschätzung gegenüber der Arbeit der Eltern. Und wenn wir mit unseren Kursen das Verständnis für die Gastronomie und die Arbeit dahinter wecken können, dann haben wir viel erreicht.»

En bref

Charlotte et Urs Kremmel du Zollhaus Gams, un établissement de la Guilde, apprennent à des enfants à cuisiner. Les enfants doivent voir tout le travail qu'exige un menu. Charlotte et Urs Kremmel sont convaincus que la valeur du travail des parents et celui de la restauration seront ainsi mieux appréciés.

ANZEIGE

UNCLE BEN'S® SPITZEN LANGKORN-REIS
MAN NEHME DEN BESTEN.

Uncle Ben's

MARS Mars Schweiz AG, 6302 Zug
Infoline 0848 000 381
www.mars-foodservice.com

SZENE

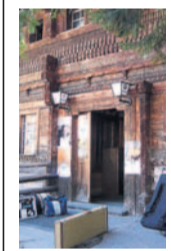
5-Minuten-Lotto «Ecco»

Zulassung verweigert

Swisslos muss den Betrieb des 5-Minuten-Lottos «Ecco» einstellen. Das Bundesgericht hat dem in mehreren Gaststätten angebotenen Spiel die Zulassung verweigert, weil die Landeslotterie damit in das Hoheitsgebiet der Casinos eindringe. Laut Gericht erfüllt «Ecco» das Kriterium der «Planmässigkeit» nicht, das zur Abgrenzung von Lotterien gegenüber Glücksspielen dient, die nur in lizenzierten Casinos gespielt werden dürfen. «Ecco»-Spielscheine wurden an sieben Tagen der Woche in rund 400 Gaststätten der Deutschschweiz und im Tessin verkauft.

Musiklokal

Neuen Wind in die Alte Taverne



Die Alte Taverne mitten in Adelboden hat eine bewegte Geschichte hinter sich, die letzten zehn Jahre davon schrieb Pächter und Gastro-Unternehmer Thomas Müller:

Das eindrückliche Haus, das nach dem Ende des Nevada Palace über mehrere Stationen in die Hände einheimischer Bauunternehmer kam, hat Müller als Musiklokal positioniert. Weil es aber immer viel zu tun gab und wenig abgeworfen hat, will Müller seinen Pachtvertrag nicht mehr verlängern. Vielmehr konzentriert er sich einerseits aufs Hotel Bernerhof samt der Berna Bar, wo er seit 1998 Verantwortung trägt und zurzeit einmal mehr investiert. Andererseits ist er nach wie vor in der Schmiedstube in Thun engagiert und baut überdies ein Standbein in der Versicherungsbranche auf.

Rauchen

Anpassung und Widerstand

Zwei Kantone sind in Sachen Rauchen besondere liberale Bastionen: In Basel-Stadt brüten Juristen über Recht und Unrecht, während Gäste und Gastgeber die Wahl haben zwischen verschiedenen Graden von rauchseligen Clublokalen, ausdrücklichen Widerstandsnestern und konformen Nichtraucherlokalen. Im Jura wiederum entwickelt sich sozusagen ein Raucher-Tourismus: Im Kanton, der die relativ liberale Bundeslösung übernommen hat, zeigen sich immer mehr Touristen, die staunend die kleinen Raucherlokale frequentieren und fotografieren – und sich wundern, wie wenig dort läuft, wo Nichtraucherbereiche zur Verfügung stehen.

Culinary World Cup in Luxemburg

Goldregen für die Schweiz

Der Culinary World Cup, die gewissermassen offizielle Weltmeisterschaft der Kochkunst, findet alle vier Jahre im Rahmen der Gastro-Messe Expogast in Luxemburg statt. Bei Redaktionsschluss am Dienstagmorgen hatten die Schweizer Armeeköche beim kalten und beim warmen Wettbewerb bereits Gold geholt, also mindestens 270 von 300 möglichen Punkten erreicht.

Die Aargauer Kochgilde und die Juniorennationalmannschaft ihrerseits gewannen beim kalten Programm ebenfalls Gold, während die Cercles des Chefs de Cuisine aus Bern und Zürich hier jeweils Silber errangen. Just bei Redaktionsschluss war der kalte Tisch der jungen Gilde-Equipe eben fertig, und Beobachter vor Ort meinten gegenüber GastroJournal, das Werk habe Gold verdient, werde aber wohl Silber gewinnen.

Die Schweizer Kochnationalmannschaft schliesslich, das eidgenössische



Trotz unglaublichem Pech brillant: die Schweizer Kochnationalmannschaft.

Paradestück, erlebte beim kalten Wettbewerb einen Schreckensmoment – und überwand ihn grandios: Der fertige Tisch brach zusammen, und die Equipe um Kilian Michlig und Friederich Zemanek musste einen Sondereffort leisten – trotzdem reichte es für Gold.

Das warme Programm wiederum, das die Kochnationalmannschaft am Dienstagmorgen absolvierte, lief

ersten Berichten zufolge sehr gut – man darf auch hier mit Gold für die Schweiz rechnen.

Ob es aber insgesamt reicht, aus beiden Wettbewerben die höchste Punktezahl unter über 50 Nationen und damit den Culinary World Cup zu erreichen, ist erst am Donnerstag bei Erscheinen des GastroJournals offiziell bekannt. pg

<http://pro.expogast.com>

MwSt-Erhöhung

Neue Preise

Während GastroSuisse fleissig Unterschriften sammelt für die Gleichberechtigung bei der Mehrwertsteuer, steigt die Mehrwertsteuer per 1. Januar 2011. Die aktuell 7,6 Prozent in der Gastronomie steigen auf 8 Prozent; der Sondersatz für Beherbergungsleistungen erhöht sich von derzeit 3,6 auf 3,8 Prozent. Das Schweizer Stimmvolk hat der Erhöhung zugestimmt, um die Zusatzfinanzierung der Invalidenversicherung (IV) sicherzustellen und sie ist – zumindest vorerst – zeitlich befristet auf sieben Jahre.

Gastgeber müssen diese Erhöhungen sowohl bei der betriebswirtschaftlichen Kalkulation der Preise als auch bei Druck und Programmieren der Speise- und Getränkekarten berücksichtigen. Bei der Preisanpassung ist nicht nur die höhere Mehrwertsteuer zu berücksichtigen, auch die anderen Mehrkosten, beispielsweise beim Wareneinkauf, sind einzukalkulieren. mmo