



Flora Hohmann, Manuel Reheis,
Susanne Leontine Schmidt

Der Kleine Koch

Lieblingsrezepte für Kinder

oekom 2015 • 69 Seiten • 12,95 • ab 9
978-3-86581-738-9

Der kleine Koch hat das Kochen im „Slow Mobil“ gelernt, das rollt durch München und einige andere Städte und hält vor Schulen, Kindergärten und anderen Einrichtungen für Kinder. Es lehrt „Geschmacksschulung, sowie die Idee von guten, sauberen und fairen Lebensmitteln“. Das ist ganz im

Sinne der Slow Food Bewegung, die – der Name sagt es schon – der Gegenentwurf für Fast Food ist und – um das noch deutlicher zu machen und nicht nur Wortgeklingel zu sein – eine Schnecke als Zeichen für Entschleunigung hat. Und für mehr Genuss!

Der kleine Koch hat einen Freund, „das Radieserl“, das auch schon auf dem Titelbild zu sehen ist. Ich hätte gewettet, dass Radieserl ein österreichisches Wort ist, demnach sagen die Münchner das aber. Sagen sie auch Topfen zu Quark, Datschi zu Puffern und was – bitte schön ist Knödelbrot - und was macht man, wenn man bazelt? Für ein bisschen Verwirrung dürfte der Sprachgebrauch schon manchmal sorgen, vor allem, wenn das Gericht zwar Topfenknödel heißt, im Rezept selber dann aber ausschließlich von Quark und nicht mehr von Topfen die Rede ist.

Natürlich kochen der kleine Koch und das Radieserl saisonal, also nach den Jahreszeiten. Nach einigen allgemeinen Einführungen, die da heißen „Tipps für junge Köche“, „Küchenwerkzeug“, „Vorratskammer“ und „Jahreszeitenkalender“, der zeigt, was wann wächst, geht es gleich recht anspruchsvoll los.

Das erste Gericht sind gratinierte Pfannkuchen. Und das ist auch das Rezept, bei dem ich die meisten Fragen oder Einwendungen habe. Die erste Zutat ist (Vollkorn)mehl. Heißt das, dass man Vollkornmehl oder Weißmehl nehmen kann, je nach Gusto? Dann müsste aber auch die Flüssigkeitsangabe variieren, weil Vollkornmehl einfach mehr Flüssigkeit braucht und stärker und länger quillt. Dann soll man den Pfannkuchenteig abschmecken und immer wieder



probieren, bis er schmeckt. Dickes Fragezeichen! Pfannkuchenteig abschmecken? Der schmeckt nicht und gebacken ohnehin noch einmal ganz anders.

Und dann – ungeachtet all der Warnungen, sich nicht die Finger zu verbrennen und sich Messer auf die Füße fallen zu lassen - werden die Kinder dazu ermutigt, **unbedingt** das Werfen zu üben, die Pfannkuchen also zu wenden, indem man sie („und das macht viel mehr Spaß“) mit einer kräftigen Bewegung der (für kleine Arme manchmal allzu schweren) Pfanne in die Luft wirft und gewendet wieder auffängt. Ich gebe gerne zu, dass ich das nicht kann. Außerdem kann das Öl dabei spritzen.

Manche Rezepte sind meines Erachtens einfach zu schwierig für absolute Anfänger und das Risiko ist zu groß, da schließlich Qualitätsprodukte benutzt werden. Fisch braten ist z.B. so ein Fall.

Für die allererste selbstgemachte Marmelade würde ich auch nicht Holunderblüten im Papiertuch mitkochen und Pektin selbst herstellen wollen. Auch das Spätzle „schieben“ klingt einfacher (und sauberer!) als es ist.

Und: Wissen Kinder, was es heißen soll, vom Knödelteig Kugeln „abzudrehen“?

Da sind Rezepte wie Nudelauflauf und Kartoffelstampf sicherer und günstiger – und durchaus sehr lecker.

Die Illustrationen mit dem **sehr** kleinen Koch, der aussieht wie ein Kindergartenkind und dem Radieserl, sind zwar recht nett, aber zumeist nicht sonderlich informativ und sie stehen auch in einem gewissen Widerspruch zu den Rezepten, die von Kindergartenkindern auf jeden Fall nicht bewältigt werden können.