

Kochen mit Kindern

27.10.2024 10:40 von Martina Jansen (Kommentare: 0)

Kochen mit Kindern



Lecker, schnell und lecker

Ob Andreas Hülsmann für die ThyssenKrupp Vorstandsmitglieder auf hohem Niveau kocht, fürs TV-Showkochen hinter der Kamera steht oder wie bei diesem Treffen hier für Kinder leckere Speisen zubereitet, der Profikoch steht immer mit Freude und guter Laune am Herd.

Bei der Idee, Kinder fürs Kochen zu begeistern und später auch zum Kochen einzuladen, musste ich nicht erst lange überlegen, wen ich deswegen anspreche. Ich weiß, dass der sympathische Hervester stets zusagt, wenn es ums Ehrenamt oder um Kinder geht. Und ich habe mich nicht getäuscht. „Na klar bin ich dabei“, war prompt Andreas' Antwort und so lud er Christian Sklenak und mich umgehend in seine fürs Kochen professionell ausgestattete Gartenhütte.

„Mir geht es darum zu zeigen, dass auch Kinder schon selbstständig kleine Mahlzeiten zubereiten können“, erklärt er mir, warum er sich für gesundes Essen mit und für Kinder engagiert. „Lecker und gesund zu kochen dauert oft nicht viel länger, als eine Dosensuppe zu erwärmen, schmeckt aber bedeutend besser“, möchte er Eltern weg von Fertigprodukten bewegen. „Kinder mögen keine überhäuftten Teller, sie lieben Gerichte auf der Hand und dafür sind Muffinformen perfekt.“ So wie heute. Es stehen Nudelnester mit Gemüse auf dem Speiseplan.

Foto oben rechts: Profikoch Andreas Hülsmann



Andreas' Sohn Tom ist schon ein halber Profi an den Töpfen. „Sonntags brate ich schon ganz alleine das Rührei, mit einer Spezialzutat, von der Mama nichts weiß“, verrät er mir schmunzelnd. Lust heute mitzukochen hat auch sein Freund Oskar Schürholz, sodass sich beide Jungs ihre Messer schnappen und Paprika und Zwiebeln kleinschneiden. Das sieht schon sehr gekonnt aus und ich erkenne, dass beide schon reichlich Routine beim Kochen haben. „Sind die Zwiebeln so klein genug, Andreas“, möchte Oskar wissen und Andreas wirft einen Blick auf das Ergebnis. Ganz zufrieden ist er jedoch noch nicht. „Schneide die Zwiebeln bitte noch etwas feiner Oskar und du Tom die Paprika ebenfalls.“ Sofort setzen die Nachwuchsköche Andreas' Wunsch um und präsentieren ihm kurz darauf ein perfektes Ergebnis.

Um die beiden Zehnjährigen weiterhin bei Laune zu halten, will Andreas mit ihnen die längste Nudel Dorstens herstellen. Mit jedem Dreh durch die Maschine wird der vorbereitete Nudelteig dünner und dünner und damit auch länger. Mit Feuereifer sind die beiden Freunde dabei und tragen die länger werdende Nudel aus der Nudelmaschine immer weiter hinein in den Garten. Auch ich wurde mit einbezogen, denn es wurde jede Hand benötigt, damit die Nudel nicht reißt. Gemeinschaftlich kamen wir so auf eine Nudellänge von guten fünf Metern – gemessen, nicht geschätzt.

Foto oben rechts: Auf geht's Jungs!



Mit einem anderen Aufsatz zauberten die beiden Beiköche aus der längsten Nudel nun feine Spaghetti. „Für zu Hause tun es natürlich auch Nudeln aus Packung“, erwähnt der Fernsehkoch. „Wichtig ist nur, die weiteren Zutaten frisch zu verwenden. Dabei kann alles verbraucht werden, was der Kühlschrank so hergibt: Wurst, Fleisch oder Gemüse und Käse. Experimentieren Sie auch mit verschiedenen Gewürzen, und es entstehen so immer wieder andere Geschmacksvarianten.“

Auch die Tomatensoße ist aus einigen Tomaten frisch hergestellt, der Tetrapak mit den passierten Tomaten kann somit im Regal stehen bleiben. Andreas erklärt mir, während er die Tomaten anschwitzt, würzt und passiert, dass beim Kochen bereits Kindergartenkinder mithelfen können. Dafür gibt es für sie

ein spezielles Besteck, mit dem sie beispielsweise Gurken schneiden, sich selbst aber nicht verletzen können. Und wer weiß, vielleicht probiert so mancher kleine Koch plötzlich auch Gemüse, das er selbst geschnitten hat.

In gemütlicher Runde ließen wir uns zum Abschluss diese Kleinigkeiten schmecken und haben uns wieder einmal mehr über die Gastfreundschaft von Jessi und Andreas Hülsmann gefreut.

Foto oben rechts: Das köstliche Ergebnis: Nudelnester

Ihr Kind ist im Grundschulalter und hätte Lust, unter Anleitung von Andreas Hülsmann sowie Tom und Oskar zu kochen und Sie und Ihre Familie anschließend im Treffpunkt Altstadt zu bewirten? Dazu hätten Sie auch am 1. Februar 2025 von 10:30 Uhr bis 14:00 Uhr Zeit?

Dann bewerben Sie sich bis zum 15. November 2024 um einen der drei Plätze unter der Mailadresse christian.sklenak@heimatmedien.de. Bitte Name, Telefon, Anzahl der Kinder im Grundschulalter in der Mail angeben.

Unter allen Einsendungen entscheidet das Los. Die Gewinner werden bis Ende November 2024 per E-Mail benachrichtigt.

Teilnahme ab 18 Jahren. Preis kann nicht in Bar ausgezahlt werden. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Daten werden nur im Rahmen des Gewinnspiels verwendet.

Ein Gewinnspiel der Heimatmedien GmbH.

Text: Martina Jansen

Fotos: Christian Sklenak