

Viele Köche verderben den Brei? Von wegen!

02.03.2025 10:44 von Martina Jansen (Kommentare: 0)

Viele Köche verderben den Brei? Von wegen!



Andreas Hülsmann ist es gewohnt, inmitten von Trubel zu kochen, sei es, wenn für eine neue Produktion das Fernsteam um ihn herum oder er mit anderen Profiköchen in der Küche steht. „Mit Kindern zu kochen, das ist jedoch eine ganz andere Herausforderung“, lacht der Profi. „Sie fragen dir Löcher in den Bauch, aber damit zeigen sie ja ihr Interesse und ihre Begeisterung.“

Heute sind die Gewinner unseres Preisausschreibens zu Gast im Treffpunkt Altstadt. Die anfängliche Scheu der Sieben- bis Zehnjährigen legt sich sofort. Sie tauen schnell auf, denn Andreas versteht es sehr gut, mit Kindern umzugehen. Schon nach kurzer Zeit sind alle Kinderköche beschäftigt und schnippeln, rühren oder quetschen die Tomaten in die Küchenmaschine. Dass die Mädchen und Jungen nicht zum ersten Mal ein Messer in der Hand halten und zuhause in der Küche helfen, das zeigt sich recht schnell. Hier sind keine Küchenneulinge am Werk.

Foto oben rechts: Andreas Hülsmann mit seinen jungen Köchinnen und Köchen



Jannis sieht sich beispielsweise gerne Kochsendungen im Fernsehen an und hat auch zu Hause bereits einen Nudelauflauf zubereitet, der allen geschmeckt hat. Madita und Ida können alleine Pizza und Nudelgerichte zubereiten, Max ist Zuhause fürs perfekte Rührei zuständig und Finn schneidet die Gurken schon fast wie ein Profi. Andreas' Sohn Tom und sein Freund Oskar kennen sich mit den nötigen Schritten bereits bestens aus, und konnten daher den kleinen Köchen so manche Handgriffe zeigen.

Und so widersprechen alle kleinen Küchenhelfer dem Sprichwort, dass viele Köche den Brei verderben. Wäre auch schade um das „Drei-Gänge-Menü“ mit Rohkoststicks und Purple-Curry-Dip, Paprika-Nudelnestern mit selbst gemachter Tomatensoße und griechischem Joghurt mit Früchten, Honig und Nüssen.

Foto rechts: Paprika-Nudelnester



Das Highlight des heutigen Morgens ist jedoch die Herstellung des Nudelteiges, bei dem die Kids sage und schreibe 51 Eier trennen müssen. Mit dem Versuch im Anschluss die längste Nudel Dorstens mit einer Länge von mehr als 18 Metern herzustellen, übertrafen sie den heimischen Gartenrekord von Tom und Oskar aus dem letzten Jahr.

Die Zeit verfliegt wie im Nu und ein Blick auf die Uhr zeigt, dass wir jetzt etwas Gas geben müssen. Es ist Viertel nach 12, um 13 Uhr kommen die Eltern zum Essen. Kurzes Gerangel, wer den Servierwagen zuerst in den Speiseraum schieben darf, den die Mädchen und Jungen jedoch schnell unter sich lösen, und in Nu sind die Tische gedeckt. Die Eltern können kommen.

Foto oben rechts: Viele Hände sind nötig, um die lange Bandnudel zu halten



Stolz freuen sie sich über den ihnen zustehenden Beifall, denn es schmeckt allen wunderbar und bis auf ein paar Gurkensticks und Paprikastreifen sind alle Teller leer. Auch die Teamarbeit hat bestens geklappt. Es gab keinen Stress, alles verlief absolut friedlich und harmonisch, was sicherlich auch an den mehr als sympathischen Eltern lag.

Ein großer Dank geht von uns an Christian Joswig vom Treffpunkt Altstadt, der uns für dieses besondere Event die bestens ausgestattete Küche, die natürlich auch gerne gemietet werden kann, zur Verfügung gestellt hat. Doch der größte Dank gilt natürlich Andreas Hülsmann, ohne den dieses Kochevent nicht hätte stattfinden können. Aber Andreas hat nun mal ein großes Herz, kocht für sein Leben gerne und wenn es ums Ehrenamt oder Kinderkochen geht, dann ist er ganz, ganz vorne mit dabei. Danke dafür, lieber Andreas.

Foto oben rechts: Eine leckere Nachspeise durfte natürlich nicht fehlen

Text: Martina Jansen

Fotos: Christian Sklenak