

KINDER-KOCHKURSE

„Jedem hat's geschmeckt“

Was ein Sternekoch empfiehlt, will jeder probieren. So ging es auch den Schülern beim Kinder-Kochkurs in der Rindermarkthalle in St. Pauli in Hamburg. MIT LIEBE sprach mit **Thomas Martin** über das Event

Herr Martin, mit wie vielen Kindern standen Sie in der Küche?

Thomas Martin: Es waren zwei Gruppen mit je 10 Kindern aus der dritten und vierten Klasse. Zur Vorspeise gab es Gemüse mit Safran-Aioli und Avocado-Minz-Dip. Zum Hauptgericht Fregola Sarda – das ist italienische Pasta in Form kleiner Kügelchen. Dazu gab's Tomatensauce oder Pesto. Die Rezepte hatte ich mir speziell für dieses Event überlegt.

Was war die Herausforderung daran, zusammen mit so vielen Kindern zu kochen?

Als Koch habe ich normalerweise den Anspruch, etwas Tolles zu kochen. Das musste ich zurückschrauben, weil es den Kindern darum geht, Spaß zu haben. Da muss die Nudel nicht perfekt sein. Hauptsache, es schmeckt.

War es schwierig, die Kinder für das Kochen zu begeistern?

Überhaupt nicht, alle hatten viel Spaß. Ich habe ihnen zum Beispiel erklärt, dass es verschiedenfarbige Karotten gibt, die sogar in der Region wachsen. Wir haben uns auch eine Mairübe angeschaut, sie geschält und geschnitten. Das wollte jeder probieren. Jedem hat's geschmeckt. Wir haben das aufgeschnittene Gemüse danach sogar noch hübsch auf Tellern angerichtet und mit Sellerieblättern dekoriert.



THOMAS MARTIN
Der Sternekoch begeistert täglich seine Gäste im Hotel Louis C. Jacob. Mit Kindern zu kochen macht ihm aber ebenso viel Spaß.

Hatten Sie keine Bedenken, dass beim Schnippeln etwas passiert?

Natürlich hatte ich immer ein Auge auf die Kinder, und zwei Mütter waren auch dabei. Aber ich denke, man sollte den Kindern auch etwas Vertrauen entgegenbringen. Sie sind vorsichtig beim Schneiden und wissen, dass man sich konzentrieren muss. Ich hatte natürlich vorher auch genau erklärt, wie alles funktioniert. Wir haben dann sogar noch aus den Gemüseresten eine Brühe gekocht für das Risotto. Ich finde es sehr wichtig, jungen Menschen Nachhaltigkeitsthemen wie Müllvermeidung und Recycling zu vermitteln. Deswegen habe ich es den Kindern bei dem Event gezeigt. Das fanden sie sehr spannend.

Haben Sie einen Tipp für Eltern, die mit ihren Kindern kochen möchten?

Man sollte aber niemanden zwingen. Mein Sohn wollte, bis er acht Jahre alt war, auch nur Bockwurst und Schnitzel essen. Irgendwann ist er dann selber auf den Geschmack von Gemüse gekommen. Ich glaube leider, dass vielen Eltern die Zeit fehlt, mit den Kids zu kochen.

Hätten Sie da Ideen für passende Gerichte?

Ein Eintopf mit Steckrüben, Kürbis und Kartoffeln zum Beispiel ist schnell geschnippelt und gekocht. Genauso wie eine Karottensuppe mit Ingwer. Meine Devise ist: einfach mal ausprobieren.

Fotos: Thomas Steffen (3)

MIT LIEBE GENIESSEN



Kleine Köche
Die Kinder der Grundschule „Am Walde“ waren schwer beeindruckt von Fregola Sarda, Mairüben und Co.



20

Kinder
nahm Sternekoch Thomas Martin in der „Marktküche“ der Rindermarkthalle unter seine Fittiche, um mit ihnen zu kochen.



Gewinnen Sie 3x2 Tickets
Schreiben Sie bis zum 3. März eine E-Mail mit dem Betreff "Pottkieker" an: gewinnspiel-nord@edeka.de

DIE STERNE DES NORDENS

Neun Michelin-Sterne funkeln am 31. März 2019 über dem Pottkieker-Kochfestival in der „Marktküche“ der Rindermarkthalle St. Pauli. An zehn Stationen können Besucher zum Preis von 99 Euro je einen Gang der Top-Köche und eine Weinempfehlung von Deutschlands bekanntester Sommelière Natalie Lumpp genießen. Mit dabei sind unter anderem die Zwei-Sterne-Köche Dirk Luther (Alter Meierhof, Glücksburg) und Thomas Martin (Hotel Louis C. Jacob, Hamburg). Karten sind im Vorverkauf an den Kassen im E center St. Pauli in der Rindermarkthalle und unter rindermarkthalle-stpauli.de zu bekommen. Von jedem Ticket werden 5 Euro für die Kinder-Kochkurse mit unterschiedlichen Sterneköchen genutzt.



DIE GENUSS+ APP FÜR JÄGER UND SAMMLER

Ab sofort brauchen Sie für Ihren Einkauf nur noch Ihr Handy. Denn mit der neuen EDEKA Genuss+ App können Sie an der Kasse mobil bezahlen, Genusspunkte sammeln und zahlreiche attraktive Coupons einlösen. Laden Sie sich dafür einfach die Genuss+ App auf Ihr Smartphone.

Bei jedem Einkauf sammeln Sie dann mit der App wertvolle Genusspunkte. Die zahlreichen Coupons können Sie ebenfalls einfach mit der App einlösen – alles ohne zusätzliche Kundenkarten und Payback-Sammelhefte.

Das Punktesammeln mit der App lohnt sich. Je nach Punktestand gibt es einen Bronze-, Silber- oder sogar Goldstatus! Den Bronzestatus erreichen Sie bereits mit dem Herunterladen der App. Abhängig von Ihrem Status warten dann weitere spezielle Coupons und viele tolle Überraschungen auf Sie.

- ☉ Punkte sammeln und genießen!
- ☉ Wöchentliche Genuss-Coupons und Gutscheine
- ☉ Kleine Geschenke
- ☉ Regelmäßige Überraschungen
- ☉ Mobiles Bezahlen, ganz einfach per App
- ☉ Kombinierbar mit der EDEKA App



Genuss+ App herunterladen, registrieren und Lieblingsmarkt favorisieren. Los geht's!

