

Diese Speise verlangt einigen Mut

LERNEN Ungeliebte Gäste im Garten offenbarten so manche Überraschung.

KELHEIM. „Mit Brennnesseln und Wasser kann man gut überleben und die Ritter hatten sogar aus Brennnesseln hergestellte Unterhosen an“, so weckte Michaela Schlosser, die Naturpädagogin bei Radula, das Interesse der Schülerinnen und Schüler der Klasse 5a des Donau-Gymnasiums für die sonst eher ungeliebte Pflanzkunde. Mit Falten und Rollen wurden die Brennnesselblätter von den Schülern bearbeitet. Dann probieren die Fünftklässler die Blätter – natürlich noch etwas zögerlich: „Schmeckt gar nicht so schlecht“, meinten diejenigen, die mutig genug waren, eine Kostprobe zu nehmen. Neben der Brennnessel wachsen in der Natur aber noch viele weitere „Unkräuter“, die sich hervorragend zum Verzehr eignen.

Zur Demonstration hatte Michaela Schlosser Hirtentäschelkraut, Pfefferminze, Knoblauchsrauke, Beifuß, Nelkenwurz und viele mehr mit ins Klassenzimmer gebracht. Als Gewürz oder zur Aromatisierung von Getränken werden diese vielfach eingesetzt und an einem frisch hergestellten Smoothie und einem Kräuterbrot gleich getestet.

Gundermann, Johanniskraut, Baldrian oder Schafgarbe, alles Kräuter, die die Schülerinnen und Schüler vielfach als ungeliebte Gäste im Garten kennen. Die heilende Wirkung dieser „Unkräuter“ ist vielen allerdings unbekannt. Selbst gegen die juckenden Brennnesselpusteln, die sich ein Schüler zugezogen hat, ist ein Kraut gewachsen.

Zum Abschluss des sehr interessanten und abwechslungsreichen Tages, der vom Elternbeirat finanziert wurde, pflanzten die Schülerinnen und Schüler die mitgebrachten Kräuter in den Schulgarten und beschrifteten sie mit selbstgestalteten Steintafeln.



Die wilden Kräuter wurden klein geschnitten und dann probiert. Da gab es so manche Überraschung.

Foto: Braun

Kunst in der Altstadt Kelheim

KELHEIM. Die Ausstellung „Kelheim – eine Stadt wird zur Galerie“ wird heute, 19.30 Uhr, in der Kreissparkasse am Ludwigsplatz eröffnet. Alle Interessenten sind dazu willkommen. Elf Künstler stellen unter dem Motto „Metamorphose“ aus. Außerdem präsentieren 35 Kunstschaffende im Zuge der Aktion „Kelheim – eine Stadt wird zur Galerie“ in Schaufenstern der Altstadt Kelheim Werke. Laut Horst Fochler, Vorsitzender der Gruppe Kunst (GK) der Weltenburger Akademie, ist die Reihe „Kelheim – eine Stadt wird zur Galerie“ vor über 20 Jahren von der GK und der Werbegemeinschaft ins Leben gerufen worden. (eb)



„So werden Bratwürst richtig abgedreht“, erklärt Johann Kellner (r.)

Fotos: Schmidl

Süße Currywurst ist der Renner

MINIKÖCHE Ob Senf anrühren oder Eigelb schaumig schlagen – im Gasthof Kellner lernten die Kinder viel dazu, wenn auch nicht immer gleich alles klappte.

VON EVI SCHMIDL, MZ

GUNDELSHAUSEN. Es ist jedes Mal dasselbe – bevor es in die Küche geht müssen sie sich „küchenfertig“ machen. Das heißt für die Miniköche sich die Hände waschen, das Kochgewand anziehen – und dann der Dinge harren, die dann kommen. Und diese sind jedes Mal andere. Diesmal beim Gasthof Kellner in Gundelshausen werden sie unter anderem mit Wurstbrät und Kokosflocken hantieren.

Johann Kellner nimmt die Mädels und Jungs mit in den Wurstraum. Hackfleisch in den Kutter, Gewürze dazu, Eis und alles gut zerkleinert. Dass bald das Endprodukt – Bratwürst – auf dem Grill liegen wird, wollen die Nachwuchsköche nicht recht glauben. Wer will, darf das Brät probieren.

Lena findet es „voll gut“. Also rein damit in den so genannten „Abfüller“. Kellner zeigt wie Schafs Därme übergezogen werden und schaltet das Gerät ein. Ruck zuck ist der erste Darm gefüllt und das „Abdrehen“ beginnt. Leon hat den „Bogen“ schnell raus, Nico



Manuel Kellner (r.) schaut beim Aufschlagen des Parfaits zu.

auch. Lena macht Miniwürstl. Abgeschnitten in Einzelstücke wird, was hernach auf den Grill kommt, aufgeschlichtet.

Zum Senf machen mit Manuel Kellner geht es zurück in die Küche. Während die übrigen Zutaten langsam abkühlen, werden Senfkörner gerieben. Als alles gut zusammengerührt ist, wollen Leon und Lena probieren. „Der schmeckt erst richtig gut nach einer dreiwöchigen Lagerung“, warnt Manuel. Nach einer winzigen Kostprobe lassen die Jugendlichen die Finger vom frischen Senf.

Während Nils und Leon die Erdbeersauce für die süße Currywurst vorbereiten, erzählt Lena, dass „wir in Randeck bald das letzte Mal zusammen kochen“. Vivien grinst und gibt

zu: „Das meiste, was wir gelernt haben, hab ich schon wieder vergessen“. Die Rezepte habe sie aber fein säuberlich abgeheftet so das sie im Bedarfsfall nach sehen kann. Bei Leon zeigt seine Zeit als Minikoch schon Wirkung: Neue Kochtechniken und neue Rezepte hat er kennengelernt. Und in Zukunft will er ganz auf Fertig- oder Halbfertigprodukte in der Küche verzichten.

Das Parfait aus dem später die Currywurst werden soll, wird angerührt. Der erste Anlauf, Eigelb über Wasserbad schaumig zu schlagen, geht schief. Auch nicht schlimm. Das Ganze von vorne. Timo erzählt, dass er beim Kochen daheim viele Dinge umsetzt die er bei den Miniköchen gelernt hat. „Vor allem Techniken, die das Kochen

LECKERES FÜR KINDER

► **Speisenfolge:** Selbst gemachte Bratwürst vom Grill mit Senf, süße Currywurst mit Pommes aus Kuchenteig und Erdbeersauce

► **Das Senfrezept** von Manuel Kellner: 250 Gramm gelbes Senfmehl, 25 Gramm Salz, 140 Gramm Zucker, 150 Gramm Essing (fünfprozentig), 200 Milliliter Wasser. Alle Zutaten bis auf das Senfmehl einmal aufkochen lassen, bis lauwarm abkühlen, Senfmehl dazu geben und gut unterrühren, im geschlossenen Behälter etwa 3 Wochen im Kühlschrank lagern. (xes)

einfacher und schneller machen“, sagt er.

Schon ist es Zeit die Bratwürst auf den Grill zu legen. Nebenbei wird aus Kokosflocken und gelber Speisefarbe Currypulver gemacht. Semmeln werden aufgeschnitten, Würstl kommen hinein und schon heißt es „Guten Appetit“. Als der erste Gang verzehrt ist, werden die süßen Pommes raus gebackten und die Nachspeiseteller angerichtet. Wieder schmausen alle nach Herzenslust.

Im Garten des Gasthofes Kellner steht ein großer Kirschbaum, dessen Früchte eine magische Anziehungskraft auf die Kinder ausüben. „Freilich dürft ihr welche Pflücken“, sagt Sieglinde Kellner. Und alle stürmen gleich los.

Bauhof sorgt für ein schöneres Kelheim

AUSSCHUSS Angebote für Abwasserüberleitungs-Maßnahmen deutlich höher als 2008.

KELHEIM. Schnell waren die Tagesordnungspunkte der öffentlichen Sitzung des Bauausschusses des Stadtrates Kelheim am Mittwoch abgehandelt. Das Gremium war mit keinen Bauanträgen befasst. Da diese laut Bürgermeister Horst Hartmann „noch in der Sachbearbeitung sind“. Vergeben wurden zwei Aufträge für die Überleitung der Abwässer von der Kläranlage Weltenburg-Staubing zur Kläranlage nach Saal für insgesamt über 100 000 Euro. Die Kosten liegen bei der ersten Vergabe um 61 Prozent und bei der zweiten um 72 Prozent über der Kostenberechnung von 2008, allerdings unter der Ausschreibung, die heuer aufgehoben worden war.

Das Gremium stimmte dafür, den Auftrag für die Anpassungs- und Tiefbauarbeiten an die Firma Teubl Bau

und Zimmerei, Herrngiersdorf, zum Angebot in Höhe von 74 432 Euro zu vergeben. Außerdem wurde beschlossen, mit der technischen Ausrüstung der Mischwasserbehandlung das Unternehmen Scharr Tec zu beauftragen. Dieses Angebot beläuft sich auf 34 872 Euro.

Wie Stadtrat Raimund Fries sagte, habe sich die Aufhebung damals ausgezahlt. Kritisch äußerte sich dritter Bürgermeister Theo Schabmüller. Wie

er sagte, sie das „wirklich dubios“ mit dem Ingenieurbüro. „Bei jeder Ausschreibung ist ein Kuddelmuddel.“ Das Ingenieurbüro sei gut, im Hinblick auf den Bearbeiter sprach Schabmüller von einem Aber. Bürgermeister Hartmann wies darauf hin, dass ein Angebot im Ermessen einer Firma liege und meinte, es könnte „jetzt nicht alles auf das Ingenieurbüro abgeschoben werden“. Wie Stadtrat Franz Aunkofer sagte, „entbehrt das einer gewis-

sen Logik“ – 2008 seien es 20 000 Euro und dann 170 000 Euro und jetzt 34 872 Euro gewesen. Als Stadtrat Alois Beckstein erwähnte, dass eine nochmalige Aufhebung nicht sachdienlich wäre, sagte der Bürgermeister, davon auszugehen, dass es kein wirtschaftlicheres Angebot geben würde. Staubings Ortssprecher Peter Ferstl fragte, ob noch ein Los zukommt, da es mittlerweile vier seien. Bei der Aufstellung von knapp 1,5 Millionen Euro sei das enthalten, so Stadtbaumeister Andreas Schmid. Er sagte, dass die Elektrotechnik noch ausgeschrieben werde.

Der Bürgermeister informierte über den Beginn der Gestaltungsarbeiten bei der Kreisverkehrsanlage in der Nähe der Goldberg-Klinik. Übernächste Woche müsste die Maßnahme abgeschlossen sein. Die Gestaltung unter anderem mit Fischmotiven erledigen Bauhofkräfte. Der Vorschlag war im März im Bauausschuss beschlossen worden. Die Stadt übernimmt die Pflege der Anlage. (eb)



Die Kreisverkehrsanlage in der Nähe der Goldberg-Klinik wird durch Bauhofmitarbeiter neu gestaltet.

Foto: Bachmeier-Fausten