

KOMMENTAR



Von Helmut Steiner
helmut.steiner@kleinezeitung.at

Einstimmung auf das Fest

Wie stimmt man sich am besten auf Weihnachten ein? Dafür gibt es unterschiedliche Zugänge. Aber eine Art, in Weihnachtsstimmung zu kommen, ist auf jeden Fall das Kekse backen. Das hat der Nachmittag in der Lehrküche der Fachschule Schloss Stein bewiesen.

Wenn sich fertige Vanillekipferl mit verführerischem Duft bemerkbar machen und beim Rollen der Kokosstangerl in den weißen Flocken sich deren Aroma mit dem der Schokoglasur vermischt, dann werden Kindheitserinnerungen wach. Man denkt zurück, wie einem vielleicht Großmutter oder Mutter gezeigt haben, wie man die Kipferl richtig formt und dass Mürbteig nicht nur im Rohr, sondern auch durch Körperwärme „verbrennen“ kann. Will heißen, er wird durch zu viel Bearbeitung „brandig“. Die Folge: ein brüchiger, bröckeliger Teig.

Der Blick durch die großen Fenster der Lehrküche auf die Landschaft in weißem Raureif verstärkt diese Erinnerungen.

Ein Nachmittag mit neun Schülern in der Lehrküche der Fachschule Schloss Stein bei Fehring. Da kann man in Sachen Weihnachtsbäckerei eine ganze Menge lernen.

Von Helmut Steiner

Lisa, Julia und Co. sitzen um die Metalltische in der Lehrküche der Fachschule Schloss Stein bei Fehring. Kekse backen steht auf dem Stundenplan – und zwar von Grund auf. Für die neunköpfige Schülergruppe aus der 1A ist es das erste Mal. Klassenvorstand Elisabeth Eder, die den praktischen Unterricht in Ernährung und Küchenführung gibt, hat für die kleine Vorbesprechung ein Arbeitsblatt vorbereitet. Es geht um den Mürbteig: „Das ist der Keksteig in der Küche: Mehl, Butter, Staubzucker – das merkt ihr euch!“ Was passt dazu? Zitrone, Nüsse, Zimt. Für die richtige Menge gilt die 1, 2, 3-Regel: ein Teil Zucker, zwei Teile Butter, drei Teile Mehl – und wenn man ein Teil mit 100 Gramm ansetzt, rechnet man für den Teig noch ein Ei dazu. So lässt sich für den abgebröselten Mürbteig jede Menge leicht berechnen.

Gleich wird es praktisch. Das schon auf die richtige Menge ausgewogene Mehl auf die Arbeitsfläche in jeder Kochkoje geleert, ein Grübchen gemacht,



Nina Chiara, Lisa, Julia, Michael, Direktorin Rudolfine Praßl, Janine, Sarah,

Junge Keksperten

die kalte Butter hinein und mit der Teigkarte hacken, hacken, hacken – bis die Masse ganz fein wird. Abbröseln heißt der Vorgang. „Passt das?“ will Lisa wissen. Ja, schaut schon gut aus. Mit der Hand wird die feine Masse noch durchgerieben, damit auch die letzten kleinen Klumperl verschwinden. Staubzucker drauf, die Masse wird vermischt, das Ei kommt dazu.

Jetzt heißt es kneten. „Mit den Handballen, nicht mit den Fingern – und einen schönen Würfel formen“, leitet Eder an. In allen Kojen sind die rasch gemacht. Zugedeckt müssen die Teige eine Stunde im Kühlschrank rasten. Die Schüler nicht, die arbeiten mit vorbereiteten Teigen weiter. Während

die Paletten richten, Bleche holen, Backpapier zuschneiden und die Backrohre auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen, machen sich Eder, Michael und der Autor dieser Zeilen an die gerührte Version des Mürbteigs (siehe Artikel rechts).

Die Teige werden verteilt und die Lehrerin demonstriert das richtige Auswalken. Mehl auf das Nudelholz, mit Gefühl durchwalken und dann mit der Palette vorsichtig unter dem Teig durchfahren. „Er darf nicht am Boden picken bleiben“, warnt Eder. Einen „gefährlichen“ Teig haben Janine und Julia, den für die Kürbiskernschifferl. Der bricht nämlich leicht. Aber heute meint er es gut mit

KOMMENDE WOCHE IN UNSERER REGION

Mittwoch

Kulinarischer Genuss in vier Gängen erwartet die Gäste des Advent-Dinners in den Tourismusschulen Bad Gleichenberg zugunsten „Steirer helfen Steirern“ (18 Uhr).



Mittwoch

Der Feldbacher Gemeinderat tagt um 19 Uhr im Zentrum. Auf der Tagesordnung stehen unter anderem der Voranschlag 2017 sowie der Mittelfristige Finanzplan 2017 - 2021.



Donnerstag

Gleich vier Gemeinderäte kommen zur letzten Sitzung des Jahres zusammen: Bad Radkersburg (18.30 Uhr), Bad Gleichenberg, Mureck und Fehring (jeweils 19 Uhr).



Marcel, Elisa, Chalil und Elisabeth Eder zeigen stolz die köstlichen Kekse

Mehr Fortos unter kleine.at/so

den beiden. Sie kommen gut voran. Lisa und Sarah machen sich an die Vanillekipferl. Eine etwas dickere Rolle formen, von der dann Stückerl abschneiden und die mit den Fingern quer ausrollen. Die ersten werden recht mächtig. Eder lacht: „Monsterkipferl“. Chalil, ein junger Flüchtling aus Aleppo, sieht genau zu. Er stellt sich geschickt an, das Blech füllt sich, er strahlt. Daneben formt Marcel Kugerl: Bauernbrötchen. Blech um Blech gleitet ins Backrohr.

Die ersten fertigen Vanillekipferl machen sich duftend bemerkbar – sie haben gut Farbe angenommen. Zu gut, meint Elisabeth Eder. Die nächste Partie wird besser. Nina Chiara und Elisa machen Eisenbahner. Zu-

erst wird der Strang aufgelegt. Fünf Zentimeter lange Streifen. Dann wird Eischnee über Wasserdampf geschlagen, die Masse in den Spritzsack gefüllt, um dann die Schienen aufzutragen. In den Zwischenraum kommt Marmelade.

Echt großzügig ist das Duo beim Rum. Der sorgt in der Schokoglasur für die Kokostangerl zusammen mit Kaffee für den Geschmack. Da ist Michael beim Tunken der Schokosterne in die Schokolade schon viel sparsamer.

Dann wird die heutige Produktion auf Kekstellern schön angerichtet. Aber Schluss ist noch nicht – erst, wenn Küche und Geschirr sauber sind.

SELBSTVERSUCH

Anleitung, die seinem Namen gerecht wird: Michael Meister schaut Redakteur Helmut Steiner auf die Finger



Gut im Mixen und Ausstechen

Die Fachschüler und der Redakteur haben praktisch dieselben Voraussetzungen: Zum ersten Mal machen sie Mürbteig – glaubt man. Der Umgang mit dem Mixer ist mir nicht fremd. Aber wer weiß, wie hart die Butter in der Rührschüssel ist. Also lieber langsam angehen. Aber da spielt Michael nicht mit. Sein Familienname prädestiniert ihn ja geradezu, mir auf die Finger zu schauen – und seinen Zeigefinger hebt der Meister auch mit der Anweisung: „Höher schalten.“ Kein Problem – und dann ist die Butter bald auch

schaumig. Das Ei dazu, dann Mehl und Staubzucker. Kenn ich doch, vom – glutenfreien – Kuchenmachen – und staubt genauso, auch wenn ich eine Fertigmehlmischung verwende. Aber dann geht es doch anders weiter. Die Masse muss in den Spritzsack gefüllt werden. Da übergebe ich doch lieber.

Von der Herstellung des abgebröselten Mürbteigs lasse ich lieber die Finger. Fotografieren, schreiben und den Teig mit den Fingern bearbeiten, das geht gleichzeitig halt nicht so gut. Aber beim Ausstechen bin ich dann wieder dabei.



Ausstechen aus dem „gefährlichen“ Teig mit Julia und Janine

STEINER (4), GANGL, TOURISMUSSCHULEN

IN FELDBACH FÜR SIE DA

Regionalredaktion Feldbach, Hauptplatz 10, 8330 Feldbach.
Tel.: (03152) 40 05; Fax-DW: 15, feldbach@kleinezeitung.at;
Redaktion: Helmut Steiner (DW 13), Verena Gangl (DW 20), Thomas Plauder (DW 18);

Sekretariat: Sonja Macht (12), Beate Kriechbaum (DW 10); Mo. – Do. 8 bis 16 Uhr, Fr. 8 bis 13 Uhr;
Werbeberater: Peter Leitgeb (DW 16), Julian Pendl (DW 17);
Abo-Service: (0316) 875 3200



ZITAT DER WOCHE

„Die kommunale Jugendpolitik in Feldbach funktioniert super, ist zukunftsweisend und weitsichtig.“

Florian Arlt vom Steirischen Dachverband der offenen Jugendarbeit