

Isar-Loisachbote

Datum: 12. September 2026

Außen goldgelb, innen zart

FERIENPASS Kinder lernen, wie das perfekte Schnitzel gelingt – und dürfen selbst ran

Icking – Johann steht an der Arbeitsfläche in der großen Küche vom Rittergüt. In der rechten Hand hält er einen Fleischklopper und klopft sein Kalbsschnitzel zurecht. Eigentlich ist der blonde Bub noch viel zu jung, um in einer Küche arbeiten zu dürfen. Doch heute gewährt Alexander Linde, Inhaber des Gasthauses, einer Ferienpassgruppe einen Blick in das Herz des Landgasthofs in Icking.

Sieben Kinder dürfen heute ihr eigenes Schnitzel braten. Sie haben sich weiße Kochmützen aufgesetzt und Schürzen umgebunden. Nach einem gründlichen Händewaschgang geht es los: Zuerst steht Klopfen auf dem Pro-



Guten Appetit: Geduldig warten die Kinder auf ihre Schnitzel, die Koch Aurel Oltean in Butterschmalz knusprig brät. SH

gramm, dann Panieren, Braten und zu guter Letzt das Beste: Essen. Unter den Kindern sind viele

mal Schnitzel gemacht. Ihm macht das Klopfen am meisten Spaß: „weil es sich so schön anhört.“ Jonathan ist mehr ein Fan des Panierens. Ihm gefällt, dass es da verschiedene Zutaten gibt. Matthias kocht zu Hause am liebsten Bratkartoffeln. Durch das Werkeln in der professionellen Küche kann er sich vorstellen, später Koch zu werden.

Pro Tag werden in der Küche zwischen 100 und 200 Schnitzel gebraten. Linde kennt sich also aus, wenn es um den beliebten Klassiker geht. Auf die Frage hin, was es zu beachten gibt, wenn man die goldgelbe Spezialität zuhause machen möchte, antwortet er erstmal mit: „Am besten

gar nicht, sonst riecht das ganze Haus danach.“

Doch dann sind doch noch ein paar Tipps aus ihm rauszukriegen: Beim Klopfen lieber die flachere Seite des Fleischklopfers benutzen, da dann die Struktur des Schnitzels nicht kaputtgeht. Und: Am besten unter einem Gefrierbeutel oder einem Plastikbeutel klopfen. Dadurch verteilt sich die Kraft des Schlags besser und es verhindert, dass Fleischfetzen durch die Küche fliegen. Danach das Schnitzel salzen und kurz ruhen lassen. Das Salz entzieht dem Fleisch Feuchtigkeit, die beim Braten verdampft und die Panierung anheben lässt, so Linde. Nachdem das Schnitzel ei-

nen Mantel aus Mehl, Ei und Semmelbröseln erhalten hat, muss es schnell in Butterschmalz gebraten werden. Sonst geht die Panierung kaputt, da sie zu feucht wird.

Aurel Oltean, ein weiterer Koch im Rittergüt, und Linde helfen den Kindern, genau das zu beachten. Die jungen Köche machen sich gut. Die Schnitzel sind alle dünn geklopft und die Panierung fällt nirgendwo ab. Am Ende hat jedes Kind sein selbst zubereitetes, goldgelbes und knuspriges Schnitzel vor sich auf dem Teller. Dazu lassen sich die jungen Köche eine Portion Pommes schmecken.

REBECCA MAUSER