

Selbstgebackenes aus der Profiküche

Königstein – Der Winter naht und auch dieses Jahr konnten Schüler der Grundschule Königstein mit ihren Eltern und dem Chef-Pâtissier Sebastian Kraus in der Villa Rothschild wieder Stollen und Plätzchen backen. Möglich wurde dies mit dem Lions Club Königstein, der auch dieses Jahr mit den Grundschulen Königstein und Falkenstein auf dem Königsteiner Weihnachtsmarkt Selbstgebackenes für einen guten Zweck verkaufen wird. Der Backnachmittag unter Profianleitung ist da eine gute Motivation und Anregung für die eigenen Vorbereitungen zum Weihnachtsmarkt.

Für alle war es sehr aufregend, hinter die Kulissen eines Gourmetrestaurants zu schauen und die Atmosphäre einer echten Profiküche zu erleben. Treffpunkt und Begrüßung waren im schönen traditionsreichen Foyer der Villa Rothschild. Von dort ging es dann direkt in das Herzstück des Hauses, dorthin wo sonst kein Gast reinschauen darf: in die Küche. Alles war schon vorbereitet und es gab verschiedenste Sorten Plätzchen-Teig. Also hieß es Hände waschen, Schürze an und los: Mehl

streuen, Teig ausrollen, Plätzchen ausstechen, mit der Spritztüte das Spritzgebäck machen. Als es losging, mussten sich Kraus und seine nette Assistentin nur noch um Nachschub an Backblech und Backpapier kümmern. Da kamen einem fast von selbst die Liedstrophen „In der Weihnachtsbäckerei“ in den Kopf. Als besonderen Höhepunkt des Backnachmittags wurden alle dann in die Geheimnisse des Stollen-Backens eingeweiht. Wichtig: Der Teig für den Stollen muss bis zu zwei Wochen ruhen und das Backen erfordert sehr viel Können und sehr viel Zeit. Die anderen Geheimnisse der Villa Rothschild werden wir hier nicht verraten! Und als alle zufrieden, satt vom Naschen und schwer bepackt mit den leckersten Plätzchen wieder heimgegangen sind, da lag in Königstein der erste Schnee 2015.