

A la carte

Einsatz am Herd: Mit der «Saisonküche» bei Christian Schenker.



Der Zeigfinger zeigt: Kinderliedermacher Christian Schenker kann den früheren Chindsgilehrer nicht ganz verleugnen, Köchin Andrea Pistorius bleibt unbeeindruckt.

Der Banananbonbonsong

Kinderliedermacher und Ex-Kindergärtner Christian Schenker kennt viele Kinder. Darum lehrt ihn die Köchin der «Saisonküche» Andrea Pistorius, herrliche Süßigkeiten zu backen – aus Bananen.

Nein, er sei kein guter Koch, sagt Christian Schenker (35), er singe lieber, als dass er koche. Deshalb ist er froh um Andrea Pistorius, die Köchin der «Saisonküche», denn Schenker sucht dringend nach einem Gebäckrezept. Oft kämen Kinder in sein Haus mitten in Olten SO: «Ich war früher Kindergärtner, un-

terrichte heute Ukulele, komponiere Kinderlieder und habe 30 Cousins und Cousinen, die viele Kinder haben.» Deshalb brauche er ein einfaches Rezept, bei dem auch kleine Kinder beim Backen mithelfen könnten.

Andrea Pistorius zeigt sich vom Forderungskatalog unbeeindruckt. «Wir backen Bananen-

bonbons», erklärt sie spontan, «die sind so einfach zu machen, das lernst sogar du im Nu!». Lachend entgegnet Christian: «Du musst nicht reimen, das ist mein Beruf!» Schon als Siebenjähriger zog Schenker mit seiner Schwester in Gunzgen SO von Tür zu Tür und trug eigene Schnitzelbänke vor: «Das gab Guetsli und Geld.»

Und für Grossmutter Nonis Geburtstag besang er mit zehn eine Kasette, weil sie eine liebe gewesen sei und so gut kochen konnte. Dann aber geriet das Dichten und Singen in den Hintergrund, Sport und Judo waren angesagt. Bis die Lebensfragen der Pubertät überhand nahmen: «Da griff ich wieder zur Gitarre, um die verwir-

renden Eindrücke des Alltags mit eigenen Songs zu verarbeiten.»

Andrea Pistorius hat den Teig ausgebreitet, schneidet ihn in acht gleiche Stücke. «Jetzt bist du dran», meint sie und drückt Schenker den Pinsel in die Hand. Etwas unbeholfen verteilt er brav den Honig auf dem Teig. «Dank dem Honig bleiben die Streusel besser haften, zudem kommen unsere Bananenbonbons dadurch ohne Zucker aus, für Kindergebäck ein riesiges Plus», sagt Andrea Pistorius.

Jetzt aber wirds schwierig, Entscheidungen müssen gefällt werden: «Wie willst du den Teig bestreuen? Schoggi mit Mandeln, mit Sesam oder Kokos? Oder Mandeln mit Sesam, Kokos mit Haselnüssen oder doch lieber reine Schokolade?» Schenker entscheidet sich für kunterbunt, streut mal dies und mal das und legt dann säuberlich eine Minibanane an den Rand. «Ich mag die ausgeprägte Süsse der Babybananen», sagt der frühere Kindergärtner und nickt zustimmend als Pistorius erklärt, dass Bananen zudem sehr gesund seien. Ein weiteres Plus für die Teigbonbons.

Essen für den Sonnenschein
«Die werden sicher rübis und stübis aufgegessen», freut sich der Sänger. Er erzählt von seiner gleichnamigen CD, auf der er zwei «kurlige Gsöue» namens Rübis und Stübis besingt. Sie essen brav die Teller leer, weil sie glauben, dass nur dann die Sonne scheine, wenn alles «rübis und stübis» aufgegessen sei. Und da sie draussen spielen wollen, bleibt ihnen nichts anderes übrig als eben... Während Andrea Pistorius die fertigen Bonbons mit Eigelb bepinselt, erzählt

sie Christian Schenker, dass sie ihn bei einem seiner Kinderkonzerte gesehen, ihn heute aber nur an seinen roten Haaren wiedererkannt habe. Der schmunzelt: «Die sind mittlerweile zu meinem Markenzeichen geworden, die Kinder finden sie lustig.» Bis zu 50 Konzerten bestreitet er im Jahr, singt an Kinderfesten, in Schulhäusern und Kleintheatern. Dabei kommt ihm sein pädagogisches Wissen zugute.

«Man muss die Kinder langsam miteinander beiziehen. Sie müssen Vertrauen fassen, bevor sie mitsingen und mittanzen.» Heute arbeitet der Rotschopf nicht mehr als Kindergärtner, sondern erteilt an zwei Tagen Ukulele-Unterricht und organisiert seine Konzerte. «Das ist so zeitintensiv, dass ich keine Zeit zum Kochen finde», sagt er und lacht über die eigene Ausrede.

Idol Mani Matter
Vielleicht stimmt es aber auch. Er hat die Latte hoch gesteckt, denn sein grosses Idol heisst Mani Matter. «Mit der Zeit möchte ich auch wieder Lieder für Erwachsene schreiben», so ein Traum, «wie Mani ohne erhobenen Zeigefinger, aber doch zum Nachdenken anregend.» Während Andrea Pistorius die braun gebrannten Bananenbonbons aus dem Ofen holt, übt Schenker schon mal fleissig, singt aus dem Stegreif zu einer Matter-Melodie: «Ech wott jetzt ändlich es Bonbon ässe, doch de Fotograf seid: Channsch glatt vergässe, be nonig so wiit, bruche no Ziit.»

Text Ruth Gassmann
Bilder Lucas Peters

Mehr Infos zu Liedermacher Christian Schenker: www.chinderlieder.ch

«Ich mag die ausgeprägte Süsse der Babybananen.»



A. Christian Schenker ist eine ehrliche Haut. Er gesteht der Köchin schon bald mit der Ukulele in der Hand: «Ich singe lieber, als dass ich koche.»

B. Die Zutaten sind denkbar einfach: ausgewählter Blätterteig, Babybananen, Streusel, Honig und ein Ei.

C. Die Sesamsamen ohne Fett leicht anrösten. Ihr Aroma wird dadurch intensiver.



D. Schokoladenspäne sind mit einem Sparschäler sehr einfach herzustellen.

E. Damit die Einstreusel besser halten, wird der Teig mit Honig bestrichen. Er dient zugleich als Zuckerersatz.

F. Teig nach Lust und Laune mit Schokolade, Sesam, Kokos oder Mandeln bestreuen, mit Bananen belegen, einschlagen und zudrehen.



Bananenbonbons

Rezept für 8 Stück

30 g zartbittere Schokolade
 6 EL Sesamsamen
 1 Blätterteig, rechteckig
 ausgewallt, 340 g
 4 EL Honig
 6 EL Kokosraspel
 6 EL gemahlene Mandeln
 8 Babybananen
 1 Eigelb

1. Von der Schokolade mit einem Sparschäler Späne abschaben (ca. 15 g). Rest anderweitig verwenden. Sesamsamen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten. Blätterteig ausrollen und in acht Rechtecke schneiden.

2. Teigstücke in der Mitte bis auf einen 2 cm breiten Rand mit Honig bepinseln. Nach Belieben mit Kokosraspel, Mandeln, Sesamsamen oder mit Schokoladenspänen bestreuen. Bananen schälen. Auf jedes Teigstück eine Banane legen.

3. Eigelb mit 2 EL Wasser vermischen. Teigränder mit Eigelb bepinseln. Bananen in den Teig einrollen. Ränder gut andrücken. Auf beiden Seiten den überstehenden Teig ineinanderdrehen. Mit der Verschlussseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Kühl stellen.

4. Backofen auf 190 Grad vorheizen. Rollen mit dem restlichen Eigelb bepinseln und wiederum mit Kokosraspel, Mandeln, Sesamsamen oder Schokospänen bestreuen. In der Ofenmitte 20–25 Minuten goldbraun backen.

5. Herausnehmen, leicht abkühlen lassen und noch lauwarm servieren. Vorsicht, die Bananen im Innern bleiben sehr lange heiss!

Tipp

Anstelle von Babybananen können auch 4 halbierte herkömmliche Bananen verwendet werden.

Mehr Rezepte:

saisonküche

www.saison.ch

