



# 10 FRAGEN AN Stefan Marquard

Sterne Koch

1. Bitte, Herr Marquard, gibt es ein Gericht, das gesund ist und Kindern schmeckt?  
*Reiberdatschi mit selbst gemachtem Apfelkompott. In die Reiberdatschi kann man hervorragend auch andere Gemüse reinmogeln, wie Kohlrabi, Zwiebeln und Co.*
2. Brauchen Kinder Tischmanieren?  
*Wohlfühlen und Kommunikation beim Essen sind mir wichtiger, als auf die Einhaltung der Manieren zu pochen. Wenn man Kindern Grundregeln vernünftig erklärt, verstehen sie dies auch und können sie einhalten.*
3. Was gibt es bei Ihnen bei Kindergeburtstagen?  
*Wunschezze: Jedes Kind darf sich seine Pizzatecke so belegen, wie es mag. Wir achten dabei auf Bio-Produkte, und bei uns gibt es Dinkel- anstatt Weizenmehl.*
4. Was ist Ihr ganzer Stolz in Ihrer Wohnung?  
*Unsere neuen bequemen Stühle am Esstisch, denn seit wir diese haben, bleiben wir länger nach dem Essen sitzen und verbringen viel mehr Zeit mit Reden.*
5. Wie würden Sie Ihren Wohnstil beschreiben?  
*Gemütliches Wohlfühl-Chaos.*
6. War der schon immer so oder hat das auch was mit Ihren Kindern zu tun?  
*Die Kinder haben sich ganz gut in unser Wohlfühl-Chaos eingelebt.*
7. Wenn Gäste kommen – sind Sie ein lässiger Gastgeber oder ein perfekter Koch? Oder beides?  
*Eher beides, beim Kochen perfekt und bei Gastlichkeit lässig und unkompliziert.*
8. Wann finden Sie es besonders schwer, Arbeit und Familie unter einen Hut zu bekommen?  
*Wenn ich in der Familie gebraucht werde, sowohl für erfreuliche als auch weniger erfreuliche Dinge, und nicht da sein kann.*
9. Was ist das Lieblingsgericht Ihrer Kinder?  
*Fingernudeln. Ein niederbayrisches Kartoffelgericht, das meine Frau um Klassen besser kocht als ich.*
10. Haben Sie eine Empfehlung zum Thema kindersichere Küche für uns?  
*Man sollte die Kinder nicht unbeaufsichtigt in der Küche werkeln lassen und ihnen den Umgang mit Messern, heißen Töpfen usw. je nach Alter genau erklären und zeigen.*

