

STATEMENT

Matthias Göth - Strongman

Das Projekt „Köche kochen für Kinder“ hat mich sehr bewegt weil ich selber vor 2 Jahren mein erstes Charity Projekt für das SOS Kinderdorf Pinkafeld machen durfte und ich seitdem eine ganz besondere Verbindung zum SOS Kinderdorf habe. Warum mache ich mit? Einer meiner besten Freunde, Bernhard Zimmerl, hat mich gefragt, ob ich das Projekt unterstützen möchte und meine Antwort war sofort und ohne zu zögern: „Ja!“. Ich habe durch mein Engagement gesehen und gespürt, was das Kindern gibt, wenn sie merken, dass jemand etwas für sie tut und der Lernfaktor dadurch ist wahnsinnig groß. Beim Flugzeugziehen, das zuvor erwähnte Charity Event, haben die Kinder selber alle im Team mitangepackt und die Kräfte und die Freude war groß. Das ist der Grund, warum ich auch als Sportler, das Projekt, welches den Kindern den Umgang mit Lebensmittel lehrt, großartig finde. Es wäre mein Wunsch, dass sehr, sehr viele Spendengelder zusammen kommen. Ich durfte damals knapp € 6.000,- übergeben. Von dem Betrag wurden neue Zimmereinrichtungen gebaut und umgebaut. Ich hoffe, dass auch bei diesem Projekt „Köche kochen für Kinder“ eine hohe Spendensumme zusammenkommt um den Kindern etwas bieten zu können. Ich durfte am eigenen Leib miterfahren, dass das Kinder sind, die mit sehr wenig aufgewachsen sind und sie daher so unglaublich dankbar für Dinge sind, die für andere Kinder vielleicht nur Kleinigkeiten wären aber für diese Kinder sind es Meilensteine.

Da ich selber Koch war und ich aus dem Gesundheits- und Sportbereich komme, ist mir Kochen mit frischen Zutaten sehr wichtig. Der Unterschied zwischen fertig gekochtem Essen und frisch zubereitetem Essen sollte mehr hervorgehoben werden. Im SOS Kinderdorf ist es oft schwer aber es wird für die Kinder trotzdem frisch gekocht. Für die Gesundheit und für das Wachstum ist dies auch unumgänglich. Die leuchtenden Kinderaugen, weil ihnen das Essen so gut schmeckt ist schön zu sehen. Daher freue ich mich, dass ich mit einem meiner Kindheitsgerichte dabei sein darf, welches ich ebenfalls oft von meiner Mutter genießen durfte.

R E Z E P T von Matthias Göth

Wiener Schnitzel vom Kalb für 2 Personen

400 g Kalbsschale
Prise Salz
200 g griffiges Mehl
2 Eier
200 g Semmelbrösel
250 g Butterschmalz

Die Kalbsschnitzel zwischen Frischhaltefolien dünn klopfen. Das Fleisch danach beidseitig salzen, in Mehl wenden, abklopfen, durch die Eier ziehen und in den Bröseln wenden.

Pfanne ca. 2 Finger hoch mit Butterschmalz bedecken und auf ca. 180 °C erhitzen. Die Schnitzel darin goldgelb backen. Während des Backens die Pfanne ein wenig schwenken, damit die Schnitzel gleichmäßig goldbraun werden. Schnitzel herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit einer Zitronenspalte und Preiselbeeren servieren.