

Miniköche zaubern lauter feine Kostproben

Köche sind gefragter denn je, es fehlt an Nachwuchs. Gut, dass es da eine Reihe von Miniköchen gibt, die später diese Lücke füllen können.

VON DIETER ACKERMANN

WEISKIRCHEN So einen Sprössling kann man sich eigentlich nur für die eigene Familie wünschen. Was die 14 Miniköche bei ihrer praktischen Abschlussprüfung in Weiskirchens Parkhotel an Köstlichkeiten „zauberten“ und fachgerecht als fünf-Gänge-Menü servierten, das war für ihre Gäste aller Ehren wert. Als Getränk war an diesem Abend mit Bedacht Mineralwasser ausgewählt worden, schließlich waren alle Miniköche erst zwischen neun und elf Jahre alt. Christian Heinsdorf von der römischen Villa Borg in Perl stellte bei seiner Begrüßung kurz das Projekt „Europa Miniköche“ mit der Zielsetzung vor: „Unsere Gastrobranche sucht nicht nur händerringend nach Nachwuchs – wir tun dafür auch was!“

Prominentester Gast des Abends war zweifellos Jürgen Mädger, der das Projekt „Europa Miniköche“ im Jahr 1989 ins Leben gerufen hatte. Er hatte sich auf die lange Fahrt vom Bodensee nach Weiskirchen eingelassen, um den Miniköchen persönlich zum erfolgreichen Abschluss ihrer dreijährigen „Lehrzeit“ zu gratulieren. Über die Tatsache hinaus, dass sein Engagement im Laufe der Zeit bereits mehr als 30 000 Miniköche für die Gastrobranche interessiert hat, zog er im SZ-Gespräch (Bericht auf dieser Seite) eine ebenso spannende wie interessante Bilanz.

Neben ihm ließen sich außer den Ehrengästen wie unter anderem Landrätin Daniela Schlegel-Friedrich und dem Beigeordneten Weiskirchens Thorsten Willems noch die Eltern des Gastronomie-Nachwuchses im Parkhotel nicht nur lukullisch verwöhnen.

Da kredenzt ein Miniköche schon zur Begrüßung einen köstlichen Aperitif – alkoholfrei versteht sich. Während die ersten Gäste bereits an die perfekt eingedeckten Tische geleitet wurden, wirbelten ihre „Kollegen“ schon in der Hotelküche, um das versprochene Fünf-Gänge-Menü vorzubereiten. Das versprach: Vitello Tonnato; Lachsterrine mit Sakurakresse; Kartoffel-Riesling-Cremesuppe; Schweinefilet im Speckmantel mit Pfifferlingsrahm, Gemüsebouquet und Kartoffelgratin; Tiramisu im Glas.



In das Gruppenbild der Miniköche mit den Ehrengästen haben wir unten Fotos der einzelnen Gänge des Festmenüs eingeklinkt.

FOTOMONTAGE: DIETER ACKERMANN

Die Ausbilder der Gruppe aus dem „Grünen Kreis Saar“ – Christian Heinsdorf, Chef der Taverne Römische Villa, Michael Buchna vom Landhotel Saarschleife in Orscholz und zugleich Dehoga-Präsident sowie Markus Schraut, Direktor des Parkhotels Weiskirchen – standen ihnen dabei natürlich mit Rat und Tat zur Seite.

„Ich bin hier und heute nur Gast“, versicherte nach der Begrüßung

„Unsere Gastrobranche sucht nicht nur händerringend nach Nachwuchs – wir tun dafür auch was!“

Christian Heinsdorf
Römische Villa Borg

durch Heinsdorf Peregrin Maier als Hausherr, „aber während viele nur über den aktuellen Fachkräftemangel jammern, zeigen die Miniköche, dass unsere Branche in eigener Regie Nachwuchs für unseren schönen Beruf begeistert.“ Gleichzeitig bedankte er sich bei den Eltern für deren Unterstützung ihrer Miniköche während der wegen Corona dreijährigen Projektzeit.

Dann durften sich alle Gäste auf

ihren bequemen Stühlen zurücklehnen und sich von den neun- bis elfjährigen Miniköchen in der Rolle von Restaurantfachkräften und Köchen nach allen Regeln der Kunst verwöhnen zu lassen. Und Landrätin Daniela Schlegel-Friedrich verriet der SZ hinter vorgehaltener Hand: „Die jungen Leute machen hier wirklich einen tollen Job – der Service ist perfekt und die köstlichen Speisen müssen selbst ausgewachsene Köche erst mal so hinkriegen.“

Bei jedem neuen Gang wurde es ganz still im Saal. Alle wandten sich sofort dem Menü zu – bis auf den Künstler Klaus Arthur Riefer. Der stürzte unter anderem auf Heinsdorf zu, forderte ihn bestimmt auf, nur geradeaus zu schauen, schon huschte sein Kohlestift über die Zeichenmappe. Und bevor der „Chef“ der Miniköche sich versah, nicht einmal drei Minuten waren vergangen, da staunte der ganze Tisch über die wirklich gelungene Zeichnung.

Nachdem Heinsdorf damit als Model ausgedient hatte, und allen Gästen das Menü offensichtlich gemundet hatte, beantwortete er diesmal als Teamleiter die von den angetretenen Miniköchen unausgesprochene Frage: „Jawohl – ihr habt auch die heutige praktische Prüfung



Jürgen Mädger zeichnete Svenja Heinz aus Beckingen mit einem kostbaren Küchenmesser für ihre Topleistungen aus.

FOTO: DIETER ACKERMANN

ausnahmslos bestanden.“ Das dazugehörige IHK-Zertifikat dokumentiert übrigens diesen Erfolg.

Aber schon die goldenen und grünen Knöpfe an ihren Kochjacken wiesen die Eingeweihten auf kleine Unterschiede hin. Einige

Miniköche waren halt noch besser als ihre „Kollegen“. So zeichnete der „Gründervater“ der Miniköche, Jürgen Mädger, zum Beispiel Svenja Heinz aus Beckingen mit einem kostbaren Küchenmesser für ihre Topleistungen aus: „Achtung – das

INFO

Die Miniköche auf einen Blick

Das sind die erfolgreichen Miniköche der Gruppe „Grüner Kreis Saar“: Svenja Heinz aus Beckingen, Eliott Miel aus Perl, Henri Frenzel aus Mettlach, Lars Fröhlich aus Brotdorf, Hannes Kohn aus Orscholz, Emilie Maurer aus Mettlach, Tim Schommer aus Niederlosheim, Denny Schuh aus Oberleuken, Anuk Stierle aus Besch, Louisa-Sophie Austgen aus Reimsbach, Klara Becker aus Losheim, Greta Schommer aus Losheim, Simon Thösen aus Freudenburg und Louis Welter aus Kreuzweiler.

Weitere Informationen findet man auf der Homepage: www.minikoeche.eu

ist richtig scharf!“ Und Louis Welter aus Kreuzweiler bekam ein ganzes Messerset als Anerkennung für den besten Prüfungsabschluss. Klar, dass darüber hinaus kein Minikoch ohne ein Geschenk verabschiedet wurde.

Wie die Idee eines Schwaben zu einer Erfolgsgeschichte wurde

WEISKIRCHEN (a-n) Dem Stuttgarter Hotelbesitzer Jürgen Mädger leuchtete der Stolz aus den Augen, als ihm im Saal des Weiskircher Parkhotels die neuen Miniköche der Gruppe „Grüner Kreis Saar“ von Teamleiter Christian Heinsdorf vorgestellt wurden. Dass ihm das Bundesverdienstkreuz, das sich an seinem weißen Sommerhemd versteckte, nicht ohne Grund verliehen worden ist, offenbarte sich schnell beim SZ-Gespräch über die Geschichte seines Projekts „Europa Miniköche“. Mädger: „Bisher haben sich mehr als 30 000 junge Menschen zwischen neun und elf Jahren in unseren Gruppen auf Kreisebene für unsere Gastro-Branche interessiert, von denen sich inzwischen 500 bis 600 für eine spätere Ausbildung als Köche oder Restaurantfachleute entschieden haben.“

Mit dieser frühen und praxisnahen Vorbereitung auf eine berufliche Ausbildung in Hotels oder Restaurants habe er bereits im Jahr 1989 begonnen: „Als damals schon in vielen Branchen das Fehlen von ausgebildeten Fachkräften zumeist tatenlos bejammert wurde“. Als er

die erste Gruppe von Miniköchen in seinem Stuttgarter Hotel begrüßen konnte, bat er seine Frau, sich um die passenden Berufsbezeichnungen zu kümmern. Die allerdings habe seine anfängliche Begeisterung schnell ausgebremst: „Für die Jungen und Mädchen gab es einfach keine passenden Sachen.“ Also habe sich seine „bessere Hälfte“ selbst an die Nähmaschine gesetzt und so die ersten Miniköche entsprechend ausgestattet.

Sein Beispiel machte dann offensichtlich schnell Schule. Beim Projekt „Europa-Miniköche“ gehe es darum, die Theorie sowie Praxis von Kochkunst und Esskultur an Kinder im Alter von neun bis elf Jahren in spielerischer Form weiterzugeben. Dazu treffe man sich zwei Jahre lang einmal im Monat unter Führung eines erfahrenen Gastronomen in dessen Betrieb. Am Ende gebe es sogar eine Prüfung, nach der die gezeigten Leistungen von der Indust-

rie- und Handelskammer mit einer Urkunde bestätigt werden. In der Gruppe „Grüner Kreis Saar“ habe Teamleiter Christian Heinsdorf bereits zwei Zyklen betreut. „Und hier haben ein paar Talente auch schon ihr Interesse bekundet, dass sie nach ihrer Schulzeit eine Ausbildung in einem Gastgewerbe-Beruf beginnen möchten“, fügte dieser Teamleiter noch hinzu.

Bei ihren Treffen schwingen nach Auskunft von Mädger die Miniköche

in Kleingruppen gekonnt den Kochlöffel. „Die Kids lernen nebenbei spielerisch, wie wichtig das Essen für die Gesundheit, aber auch für ihre Umwelt ist.“ Vor allem werde ihnen beigebracht, dass ein schmackhaftes Gericht nur aus natürlichen und frischen Zutaten entstehen kann.

Kochen beginne mit Warenkunde. Deshalb beschäftige sich der Nachwuchs auch mit Problemen der Landwirtschaft. Miniköche lernten ferner, wie eine Tafel richtig eingedeckt wird. Mädger: „In Form einer frühen Berufsorientierung wird den Knirpsen so die Möglichkeit gegeben, ganz zwanglos in die reale Arbeitswelt des Hotel- und Gaststättengewerbes hineinzuschnuppern.“

Außerdem würden die einzelnen Gruppen als Gemeinschaften zusammenwachsen. Miniköche, die bereits ihre Berufsorientierung erfolgreich abgeschlossen haben, könnten als Paten dabeibleiben. Bei Interesse winke ihnen sogar eine Weiterbildung zum Ernährungscach, selbst Stipendien der Organisation könne ihnen dabei helfen.

Zur Veranstaltung im Parkhotel waren jetzt übrigens auch vier solcher Paten gekommen. Mathis Kamer, der mit seinem Rollstuhl bei der vorangegangenen Gruppe dabei war, versicherte der SZ als Pate, dass

er nach wie vor aus Überzeugung die Werbetrommel für die Miniköche rührt.

Dem „Gründervater“ der Miniköche, dem die rund 500 Kilometer zu dieser Veranstaltung in Weiskirchen nicht zu weit waren, sah man an diesem Abend deutlich an, dass er nach wie stolz stolz darauf ist, junge Menschen schon vor ihren Schulabschlüssen für eine spätere berufliche Berufslaufbahn in der Gastrobranche zu gewinnen. Mädger: „Hotel und Restaurants bieten doch nach wie vor die schönsten Berufe der Welt an.“



Markus Schraut gab den Miniköchen für das bevorstehende Servieren letzte Hinweise. FOTO: DIETER ACKERMANN



Die Miniköche hatten alle Hände voll zu tun. FOTO: DIETER ACKERMANN