



Die Hersbrucker Miniköche freuten sich über ihre Abschlusszeugnisse.

Foto: Claus Thomas

Der Nachwuchs steht am Herd

KOCHEN Zum Abschluss zeigen die Miniköche aus Hersbruck den „Großen“, was sie in drei Jahren gelernt haben.

VON CLAUD THOMAS

KLEEDORF - Es herrscht geschäftiges Treiben in der Küche vom „Alten Schloss“ in Kleedorf. Köche klappern eifrig mit Messern, Gabeln, Töpfen und sonstigen Küchenutensilien. Anspannung liegt in der Luft. Eigentlich genau das, was man in einer Gastküche erwartet. Aber etwas ist anders als sonst. Hier stehen keine Erwachsenen am Herd, sondern Kinder. Und die wissen offensichtlich, was sie tun. Es sind die 14 Miniköche aus Hersbruck und heute ist der Tag, an dem sie ihren Familien zeigen wollen, was sie in den Jahren ihrer „Ausbildung“ gelernt haben. Die dauerte in dieser neunten Ausgabe wegen der Coronapandemie drei statt zwei Jahre. Nicht jeder war bereits von Beginn an begeistert dabei.

Alles rund ums Kochen

„Auch wenn ich das Kochen am Anfang noch nicht so mochte, mit der Zeit hat es immer mehr Spaß gemacht. Ich habe wirklich viel darüber gelernt, wie und was man am besten kocht. Auch über Ernährung und so weiter. Und selbst wenn ich mal nicht so motiviert war, es hat mir beim Kurs immer gut gefallen ...Käse mag ich aber immer noch nicht“, sagt der 12-jährige Denis Salamatov. Er fände es gut, wenn man für sich selber etwas kochen könne. Beruflich sähe er seine Zukunft aber eher in der IT-Branche als am Herd.

Die Europa Miniköche gibt es seit 1989 und das Kursangebot richtet

sich vor allem an Kinder, die zwischen zehn und zwölf Jahre alt sind. Einmal im Monat lernt der Nachwuchs von Profiköchen die Grundlagen des Kochens und der gesunden, nachhaltigen Ernährung. Nach ihrer „Lehrzeit“ wissen die Kinder, worauf bei der Zutatenwahl zu achten ist. Ebenso auf dem Stundenplan stehen wichtige Benimmregeln und die Grundlagen des Service.

Ihr habe eigentlich alles gefallen, erzählt Sophia Pötzsch. „Vorher habe ich nicht gewusst, wo das Essen herkommt, wie und aus was es gemacht wird. Beim Besuch in der Metzgerei habe ich zuerst weggeschaut, als uns das tote Schwein gezeigt wurde. Aber dann war es schon interessant, welche Teile es da gibt“. Sie fand toll, was sie über den Service gelernt hat und dass die Lehrer, zum Beispiel Hans Heberlein, sehr gut waren. Die hätten für Ordnung gesorgt, wenn es in der Küche mal laut gewesen sei.

Vielfalt der Lebensmittel

Neu sind die Miniköche nicht mehr in Hersbruck. Bereits seit 2000 ist dieses Projekt hier am Start. Im Kurs wird den bis zu 15 Kinder alles, was „Küche“ betrifft, beigebracht. Sie sollen die Vielfalt von Lebensmitteln kennenlernen, wie sie wachsen, schmecken und auch Neues versuchen. Wichtiger Bestandteil in Theorie und Praxis seien auch Umweltschutz, Regionalität und Saisonalität. Danach würden unter anderem auch die Inhalte ausgerichtet, sagt Hans Heberlein, der Seniorchef im



Lehrer Hans Heberlein zeigt zwei seiner Schüler, wie angerichtet wird.

Foto: Claus Thomas

„Alten Schloss“. Er war von Anfang an eine der treibenden Kräfte bei den Miniköchen in Hersbruck. Seinen aktiven Part wird er jetzt aus gesundheitlichen Gründen aufgeben.

Nachwuchs für Branche

Die Workshop-Plätze seien heiß begehrt und würden auch Nachwuchs für die Branche bringen, sagen die Heberleins. So wie schon zehn Teilnehmer aus vergangenen Kursen will Niklas Löffloth vielleicht den Beruf des Kochs ergreifen. „Ich finde es cool, was die Köche alles können. Man kann damit den Hunger von Menschen stillen. Vielleicht mache ich da eine Ausbildung und werde dann noch Meeresbiologe. Dann kann ich die ganze Mannschaft versorgen“, überlegt der Elfjährige. Er sagt, er habe schon vor den Miniköchen immer gerne gekocht, vor allem weil seine Mutter das so gut könne. Im Kurs habe er nicht nur viel gelernt, auch neue Freundschaften seien hier entstanden.

Die ein Jahr ältere Miriam Pickelmann freute sich sie als vor drei Jah-

ren Miniköchin werden durfte, denn ihr Berufswunsch sei schon immer Köchin oder Konditorin, vielleicht sogar beides.

„Ich koche schon mein ganzes Leben gern. Was mir besonders gefallen hat, war die Zusammenarbeit zwischen Team und Köchen. Da wurde es zwar ab und zu laut, aber alle waren immer nett zueinander“, erzählt sie.

Jetzt auch in Schottland

Die Miniköche gibt es bereits in Deutschland, Österreich, Luxemburg und seit letztem Jahr auch in der schottischen Kleinstadt Elgin. Nur am Herd stehen die Miniköche aber nicht, auch soziales Engagement wird hier gelernt und gelebt.

So organisierte die Hersbrucker Gruppe im letzten Jahr ein Sommerprogramm mit ukrainischen Kindern. Dafür wurden sie bei der Verleihung des „Bayerischen Engagiert-Preises“ von Innenminister Joachim Herrmann besonders gelobt und erhielten einen Gutschein über einen Tag bei der Feuerwehr. Wer

denkt, dass der Lehrplan für Miniköche nur Fleisch beinhaltet, der irrt. Im Laufe der Jahre hat sich auch verändert, was gekocht wird. Unter den Teilnehmerinnen und Teilnehmern seien mittlerweile Vegetarierinnen und Vegetarier. Daher würden, dem momentanen Trend folgend, auch fleischlose Rezepte gekocht, erklärt Barbara Sperber vom Orga-Team.

Bevor es dann endlich im Außenbereich des Kleedorfer Gasthofes ans Essen ging, wurde dem Hersbrucker Kochnachwuchs noch das Abschlusszeugnis überreicht. Als Lohn für die Jahre der Anstrengungen gab es obendrauf als kleine Erinnerung an den Kurs ein hochwertiges Messer.

INFO

Der nächste Kurs startet im Herbst und ist kostenlos, einzig für die Materialien wie Schürze und Messer fällt ein Betrag von 150 Euro an. Wer jetzt Geschmack am Kochen gefunden hat, der kann sich noch bis zum 10. September mit einer Email an Team@minikoeche-hersbruck.de um einen Platz bewerben. Los geht's dann im Oktober.



Seit den Mittagsstunden bereiten die Miniköche das Abendessen vor.

Foto: Claus Thomas