

Kleine Küchenchefs trumpfen groß auf

Beim ersten Treffen der Minikoch-Gruppe in Bischofsheim wird eifrig geschält, geschneidelt und gekocht

Von Daniela Ammar

BISCHOFSHHEIM. „Früh übt sich, wer ein Meister werden will!“, so lautet das Sprichwort, das den zeitigen Erwerb von Fähigkeiten bewirbt. In der vergangenen Woche startete die erste „Minikoch“-Gruppe im Kreis Groß-Gerau, wobei sich die Nachwuchs-„Chefs“ dabei nur allzu gerne in die Töpfe schauen ließen.

„Man merkt, dass die das nicht zum ersten Mal machen“, kommentierte Florian Rothbauer das Geschehen in der Küche des Restaurants „Ratsstube“ in Bischofsheim. Dass das Ausbildungsrestaurant der richtige Ort war, um die insgesamt 16 Nachwuchsköche und -köchinnen im Alter von 8 bis 13 Jahren auf den richtigen „kulinarischen Weg“ zu bringen, das wurde gleich ersichtlich.

Denn nicht nur das Kochen, sondern auch die Zusammenarbeit mit dem Service soll den Kindern vermittelt werden, wobei auch die insgesamt 26 jugendlichen Azubis von Küche und Service des Ausbildungsrestaurants ihren Spaß haben an den monatlichen Treffen der Miniköche-Gruppe. Auf dem Plan steht an diesem Tag neben der Vermittlung der Bedeutung von Hygiene, dem Falten von Servietten und dem korrekten Umgang mit Lebensmitteln auch die Zubereitung eines herbstlichen Menüs. Und was wäre ein gelungenes Mahl ohne einen vorherigen Cocktail, der in Form eines „Alexander“ gemixt wird – alkoholfrei natürlich.



Kürbis, Apfel und Ingwer kamen bei den Miniköchen im Restaurant „Ratsstube“ in Bischofsheim in den Kochtopf. Foto: Daniela Ammar

Heiß her geht es in der Küche, wo die Hälfte des Teams Kürbis, Ingwer und Äpfel schnippelt. „Auf dem Menü stehen heute Kürbis-Ravioli, Kürbis-Suppe und Apfel-Kürbis-Marmelade“, verrät Küchenchef Rothbauer, für den es vermutlich einfacher wäre, einen Sack Flöhe zu hüten, als seine wachen Augen auf den Miniköchen zu haben, die mit „scharfem“ Gerät zugange sind.

„Eigentlich mag ich Nudeln am liebsten“, erklärt der elfjährige Arthur, der mit seinen Koch-Kumpels Mats und Noa zugange ist und dem Kürbis zu Leibe rückt. Manchmal, erklärt Arthur, koche er auch zu Hause mit, und wenn er erst mal größer ist, so strebe er eine Karriere als Koch an, ergänzt der Elfjährige.

In den kommenden zwei Jahren werden die Mini-Köche einmal pro Monat zusammen-

kommen. „Den Kindern und Jugendlichen soll es Spaß machen, sich im Umgang mit Lebensmitteln auseinanderzusetzen und dabei ein erstes gastronomisches Geschick zu entwickeln“, erklärt Olaf Doerenbecher, Geschäftsführer der Rüsselsheimer AVM gGmbH, der Teamleiter der Miniköche-Gruppe und seit 2008 in der „Ratsstube“ ist. Mit an der Seite von Küchenchef Florian Rothbauer befinden sich Ernährungsfachkraft Maria Mann und Serviceleiter Stefan Dahle.

„Nach der zweijährigen Ausbildung, in der das ursprüngliche Handwerk und die Zubereitung von Speisen mit saisonalen und frischen Waren vermittelt werden sollen, stehen eine Prüfung und ein Gala-Abend, bei dem die Miniköche ihr Erlerntes zeigen können. Es geht zum einen darum, Verständnis für die Branche zu wecken, zum anderen jungen Menschen einen Weg aufzuzeigen“, so Olaf Doerenbecher, der sich vorstellen könnte, dass die Miniköche als „Multiplikatoren“ fungieren und für Jüngere vielleicht als Mentoren tätig werden könnten.

Aber bis dahin ist es noch ein weiter Weg, wengleich sich der Eifer und die Begeisterung sicher fortsetzen werden mit Blick in die Ordner, die den Kindern – neben ihren Koch-Outfits mit personalisierten Kochjacken – zur Verfügung gestellt werden und in denen sich die leckeren Rezepte nur so häufen und danach rufen, nachgekocht zu werden.