

Miniköche gesucht

Nach längerer Pause: Regensburger Gastronomen wollen Kinder wieder an den Herd locken – und für ihren Berufsstand begeistern. Was dahintersteckt und wie es abläuft.

Von Claudia Erdenreich

Regensburg. „Wir machen täglich Menschen glücklich“, fassten die Verantwortlichen ihren Beruf als Koch zusammen. Sechs erfahrene Gastronomen und Küchenchefs aus der Region präsentierten am Dienstagnachmittag im Spitalgarten die Neuauflage des Projekts „Miniköche“. Ab sofort können sich Kinder zwischen zehn und zwölf Jahren dafür bewerben.

In Regensburg gab es bereits fünf Kindergruppen, die das Minikoch-Programm durchliefen. Anton Sperger vom Spitalgarten begleitete alle fünf Gruppen und erinnerte sich begeistert an die Kurse. „Das ist fordernd und spannend zugleich.“ Die letzten Kurse liefen 2020 aus, Sperger ergriff nun die Initiative zur Neuauflage.

Kinder besuchen unter anderem Sterneküchen

Das europaweite, gemeinnützige Projekt schult bereits seit 36 Jahren kochbegeisterte Kinder. Getragen unter anderem von mehreren Landesverbänden des Hotel- und Gaststättenverbands Dehoga, werden Kinder spielerisch ans Kochen in Theorie und Praxis herangeführt. Minikoch-Gründer Jürgen Mädger veranstaltete 1989 den ersten Ferienkochkurs in seiner fränkischen Heimatstadt Bartholomä. Seitdem absolvierten rund 30.000 Kinder das Programm. Die Minikoch-Geschäftsstelle liegt in München. Spitalmeister Wolfgang Lindner ist regionaler Schirmherr des Projekts.

In Regensburg begleitet ein Team aus sechs Ehrenamtlichen das gesamte Programm. Gesucht werden zehn kochbegeisterte Kinder zwischen zehn und maximal zwölf Jahren. Zwei Jahre lang treffen sie sich einmal pro Monat in unterschiedlichen Küchen in und um Regensburg. „Wir gehen in Sterneküchen und bayerische Restaurants und auch einmal in die Küche des Spitalpflegeheims“, so Sperger.

Von Schneidetechnik bis Teamarbeit

Dort kochen die Kinder drei Stunden lang und bekommen aus erfahrener Hand die Grundlagen vermittelt. Die jungen Köche lernen



Gemüse schneiden gehört selbstverständlich zum Minikoch-Programm.

Foto: Sebastian Kahnert/dpa



Das Projektteam: (von links) Elisabeth Albrecht (Küchenmeisterin), Anton Sperger (Spitalgarten Regensburg), Robert Tischler (Hotel zum Posthalter Hohen-schambach), Heidi Engelhardt (Teamleitung), Katharina Neumeier (Hotel Weidenhof Regensburg), Franziska Geier (Hotel Geier Wörth). Foto: Claudia Erdenreich

den Zusammenhang zwischen Gesundheit und Ernährung, Verarbeitung und Schneidetechniken, aber auch Eindecken und Anrichten. Theoriekurse und Exkursionen ergänzen das Programm, das mit einer Prüfung in Theorie und vor allem Praxis endet. Dazu fertigen die Kin-

der für ihre Eltern ein Menü im Rahmen eines Gala-Abends.

Sämtliche Minikoch-Einheiten sind nicht nur kindgerecht, sondern liegen zeitlich selbstverständlich passend zum Schulalltag der Kinder. Teilnehmer lernen zwei Jahre lang verschiedene Berufsbilder des

Gastgewerbes kennen. Sie lernen Kochen, aber auch Themenbereiche rund um Umweltschutz, Herkunft von Lebensmitteln sowie Teamarbeit stehen auf dem Plan.

Damit möchten Gastronomebetriebe für ihren Beruf begeistern und Vorurteile abbauen. „Unsere Minikoch-Absolventen können sich die besten Ausbildungsplätze aussuchen“, versicherten die Verantwortlichen. Nach dem zweijährigen Minikoch-Programm durchlaufen interessierte Kinder weitere Schritte bis hin zur Berufsberatung und einem möglichen Start in eine Ausbildung. Um die jungen Köche werben nicht nur renommierte Ausbildungsbetriebe, zusätzlich winkt ein Stipendium der Gerhard-Günne-Weig-Stiftung über die gesamte Ausbildungszeit.

Vorkenntnisse sind nicht erforderlich, jedoch eine grundsätzliche Begeisterung für das Kochen. Die Bewerbung ist bis zum 15. Juli möglich unter regensburg@minikoeche.eu. Weitere Infos gibt es zudem unter www.minikoeche.eu.