

## Kleine Köche zaubern große Gerichte

19 Bad Griesbacher Miniköche haben nach einer schriftlichen und einer praktischen Prüfung jetzt ihre Zertifikate erhalten

**Bad Griesbach.** Ein Menü für 100 Personen mit Liebe zubereitet, persönlich serviert und professionell dafür eingedeckt – bei ihrer Abschlussprüfung haben die 19 Bad Griesbacher Miniköche eindrucksvoll gezeigt, was sie alles drauf haben. Ihr Wissen und Können haben sie sich seit 2020 mit Freude und Fleiß im AktiVital Hotel angeeignet. Jetzt sind die 14- und 15-Jährigen zertifizierte „Europa-Miniköche“.

Seit 15 Jahren läuft in Bad Griesbach das „Projekt Europa Miniköche“. Otto und Erika Wunsch stellen dafür das AktiVital-Hotel samt Infrastruktur zur Verfügung. Alle zwei Jahre werden Neun- bis Zwölfjährige kindgerecht, aber schon professionell ausgebildet. „Wir versuchen, Kindern Freude und Spaß am Kochen sowie an der Gastronomie zu vermitteln“, sagt Otto Wunsch, Geschäftsführer des AktiVital-Hotels Bad Griesbach. Alle Mitarbeiter im Hotel seien mit Herzblut dabei: Küchenchef Simon Stiepani, Ernährungsberaterin Stefanie Krabbes und Dominik Mitterndorfer im Service.

Dass alle Helfer beste Arbeit leisten und mit den 19 Buben und Mädchen auch gelehrige und talentierte Schüler gefunden haben, hat das große Abschlussessen gezeigt. Das fünfgängige Menü war nach der schriftlichen Prüfung nicht nur der zweite und praktische Teil zum Zertifikat, sondern auch eine schöne Gelegenheit, Dankeschön bei den Familien für die Unterstützung zu sagen und sich auch bei den Ehrengästen zu präsentieren.

Otto Wunsch begrüßte dazu stellvertretenden Landrat Klaus Jeggler, der den Schirmherrn Raimund Kneidinger vertrat, Bad Griesbachs 3. Bürgermeister Bernhard Gruber, die Dehoga-Kreisvorsitzende Cornelia Krumes, Florian Walter, den Ausbildungsberater der IHK, den Rektor



Stolz servieren die Miniköche ihren Familien und Ehrengästen das selbst gekochte fünfgängige Menü.

– Fotos: Wunsch



Gläser polieren, Servietten falten, Besteck ausrichten – auch das professionelle Eindecken zählt zur Ausbildung der Miniköche.

der Grund- und Mittelschule Bad Griesbach, Wolfgang Zehetmair, und Rosmarie Berger von der Kin-

derhilfe Holzland. Vom Minigebäck mit frisch aufgeschlagener Butter und Brokkoliaufstrich über



Die Miniköche Bad Griesbach unterstützen die Kinderhilfe Holzland e.V. mit 1000 Euro und überreichen einen Scheck an Rosmarie Berger (vorne),

Zucchini-Cremesuppe und Wildkäutersalat bis zu einem rosa gebratenen Rinderhüftsteak mit

Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse sowie einem Schokoladenmousse mit Wald-

beerragout zum krönenden Abschluss – das Menü zeigte das ganze Können der Miniköche. „Es ist wirklich beeindruckend, mit viel Eifer die Miniköche ans Werk gehen. Das Essen ist hervorragend“, lobte stellvertretender Landrat Klaus Jeggler.

„Es hat alles wunderbar geklappt“, bestätigte auch Otto Wunsch, der gemeinsam mit seinem Küchenchef als Jury fungierte. Beste Ergebnisse hatten die Buben und Mädchen auch schon bei der schriftlichen Prüfung sechs Wochen zuvor abgeliefert: Von 133 möglichen Punkten hatten Johanna Einkammer 128, Aylene Jessat 121 und Anna-Lena Crämer 119 erreicht.

Mit der bestandenen Prüfung in der Tasche erhält man auch die Möglichkeit, Patin oder Pate für die neuen Miniköche zu werden. Dafür hat sich Arthur Kauz aus Bad Griesbach entschieden. „Das Kochen hat mir sehr viel Spaß gemacht. Ich habe vieles davon gleich zu Hause umgesetzt und auch schon mal für die ganze Familie Pfannkuchen gebacken. Jetzt werde ich Pate, damit ich selber dran bleiben und mein Wissen an die Neuen weitergeben kann.“

Die Themen, die das Projekt aufgreift, sind vielfältig: Ernährung, Umweltschutz, regionales Bewusstsein und auch der soziale Gedanke kommen nicht zu kurz. So haben die Miniköche bei verschiedenen Aktionen Geld gesammelt und spenden 1000 Euro davon an die Kinderhilfe Holzland. Stolz überreichten sie einen großen Scheck an die stellvertretende Vorsitzende Rosmarie Berger.

Nach dem Abschluss stehen nun auch schon wieder die neuen Miniköche in den Startlöchern. Wer Interesse und Spaß am Kochen hat und zwischen neun und zwölf Jahre alt ist, kann sich per Mail unter [info@wunsch-hotel.de](mailto:info@wunsch-hotel.de) bewerben. Die neue Ausbildung beginnt im September. – bb

## Polizei stoppt Rollerfahrer

**Ortenburg.** Nach einer alkoholisierten Rollerfahrt durch Ortenburg hat am Samstag ein Rollerfahrer eine Blutprobe abgeben müssen. Bei einer Kontrolle in der Griesbacher Straße gegen 23.45

Uhr nahmen die Polizisten Alkoholgeruch wahr und ließen den 61-Jährigen pusten. Der Test ergab einen Wert im Straftatenbereich. Den Mann erwartet nun ein Strafverfahren. – red

## In zwei Tagen 24 Syrer bei Haarbach eingeschleust

Ermittlungsverfahren eingeleitet

**Haarbach.** Die Bundespolizei Passau hat zusammen mit der Landespolizei am Samstag, 3. Juni, und Sonntag, 4. Juni, im Gemeindebereich Haarbach insgesamt 24 syrische Staatsbürger festgestellt, die unerlaubt nach Deutschland geschleust wurden.

### Einen Anwohner um Wasser gebeten

Nach einem Bürgerhinweis stellten mehrere Streifen der Bundespolizei am Samstag gegen 1.30 Uhr in Haarbach elf männliche Syrer im Alter zwischen 13 und 33 Jahren fest, wie die Bundespolizeiinspektion Passau mitteilt. Die Migranten, deren Gesundheitszustand stabil war, baten einen Anwohner um Wasser. Ersten Erkenntnissen nach wurden die Personen mit einem weißen Transporter eingeschleust. Ausweisdokumente konnten sie nicht vorzeigen.

Am Sonntag kontrollierten Beamte der Polizeiinspektion Bad Griesbach gegen 8 Uhr in Haarbach eine Gruppe von 13 Personen. Die zwischen 19 und 34 Jahre alten Männer aus Syrien wurden ebenfalls über die Grenze nach Deutschland geschleust und in diesem Bereich abgesetzt. Auch sie waren unverletzt und konnten sich nicht ausweisen. Die Bundespolizei Passau hat nun Ermittlungsverfahren wegen Einschleusens von Ausländern gegen unbekannt eingeleitet.

### 13-Jähriger wurde dem Jugendamt übergeben

Die strafmündigen Geschleusten erhielten Anzeigen aufgrund unerlaubter Einreisen und wurden anschließend an das Bundesamt für Migration und Flüchtlinge übergeben. Der 13-Jährige wurde vom zuständigen Jugendamt übernommen. – red

## Das Wasser-Wunder im Böhmerwald

Bergfreunde-Tour führte von Haslach an der Mühl zum Schwarzenbergschen Schwemmkanal

**Bad Griesbach.** Nicht nur Venedig besitzt einen „Canal Grande“. Auch im oberösterreichischen Mühlviertel, das an Böhmen grenzt, kann man an den Ufern der künstlich angelegten Schwarzenbergschen Wasserstraße Kanalatmosphäre genießen. Denn rund 50 Kilometer ist der zwischen 1789 und 1824 entstandene Schwemmkanal lang. Auf ihm wurden bis zu seiner Stilllegung 1961 rund acht Millionen Raummeter Brennholz von den Zuflüssen der Moldau über die kontinentale Wasserscheide zur Großen Mühl transportiert. Auf der Donau gelangte das „Grüne Gold“ dann bis Wien.

So durften sich 15 Bergfreunde aus Bad Griesbach und Pocking auf eine historisch reizvolle Wanderung in einer üppig blühenden Hügellandschaft freuen, als sie in Haslach an der Mühl ihre Wanderschuhe schnürten, um zu ihrer dritten Themenwanderung im malerischen Mühlviertel aufzubrechen. Zügig marschierten die Rottaler Wanderer mit ihrem Tourenbegleiter Franz Koblbauer auf einsamen Wegen hinein ins sanfte Mühlviertler Hügelland. In ständigem Auf und Ab ging es nach Jaukenberg und Lichtenau, vorbei an Feldern und nach Heu duftenden Wiesen und einer hohen Stützmauer mit großflächiger Graffiti-Malerei.

Ein schattiger Rastplatz bei Unterurasch kam den DAVlern für eine kurze Brotzeitpause gerade recht, dann verließen sie die Straße, um auf Waldwegen entlang des Zwettelbaches zu wandern,



Am Ufer der Großen Mühl beenden 15 Rottaler Wanderer mit ihren Tourenbegleitern Franz Koblbauer (rechts außen) und Manfred F. Graw (7. von rechts) die erlebnisreiche Mühlviertel-Rundtour. – Foto: Reischl

der bereits Teil des Schwemmkanals ist und an dessen Ufern rote und weiße Tageslichtnelken um die Wette blühten. Auf abwechslungsreichen Pfaden durch Wald, Feld und Wiesen entfernten sie sich kurzzeitig von der Schwarzenbergschen Wasserstraße, bis sie an der Grenze zu Tschechien wieder auf den Schwemmkanal trafen. Ein schmaler Steg am Grenzstein aus dem Jahr 1788 erlaubte es den Wanderern kurz tschechische Luft am gegenüberliegenden Ufer zu schnuppern.

Wieder auf österreichischer Seite an Grenze und Schwemmkanal entlang wandernd, erreichten sie wenig später den interessantesten Abschnitt des Schwemmkanals –

die 800 Meter lange und mit Steinen ausgelegte Steilstufe, wo sie sich am felsigen Ufer für eine längere, vom Klang des rauschenden Wassers untermalte Mittagspause niederließen, um neue Kräfte zu mobilisieren, lag doch der größte Teil des Weges noch vor ihnen.

In einer reizvollen Landschaft mit Blick auf die Ausläufer des Böhmerwaldes ging es nach Verlassen des Schwemmkanals nach Morau und hinab nach St. Oswald, wo sie auf die von Manfred F. Graw geführte Gruppe trafen, die sich Kilometer sparend erst kurz vor Unterurasch in die Wanderroute eingeklinkt hatte. Die Besichtigung des Zollhauses hoch über St. Oswald und der Besuch

der spätgotischen Pfarrkirche des kleinen Ortes waren ein unbedingtes Muss, bevor die Bergfreunde in offenem Gelände über Schwackerreith zum Ausgangspunkt zurückwanderten.

Am Gasthaus Furtmühle erreichten sie das Tal der Großen Mühl. Hier gab es früher eine seichte Stelle, die einen gefahrlosen Wechsel der Uferseite ermöglicht hatte. Bis Haslach begleiteten die DAVler das Wasser der Großen Mühl auf ihrer Reise zur Donau, dann ließ sie der kulinarisch motivierte Abstecher zum Wirtshaus „Teufelmühle“ alle Strapazen der 18 Kilometer langen, gelungenen Wanderung im Mühlviertel vergessen. – mre