



Miniköche Saxonia

Kleine Köche ganz groß: An der allgemeinbildenden Schule in Dresden-Weixdorf ist regelmäßig ein Team der Europa Miniköche am Werk – schnippelt, rührt und kocht. Ein Vor-Ort-Besuch.

An die Töpfe, fertig, los!“ – so hieß es an der allgemeinbildenden Schule in Dresden-Weixdorf, die eine breite Palette von Bildungsangeboten und außerschulischen Aktivitäten anbietet, um den Schülern eine umfassende Ausbildung zu garantieren. Seit geraumer Zeit gehört dazu auch ein Team der Europa Miniköche. In der Lehrküche der Schule traf sich das Schulteam der Europa Miniköche zum Kochnachmittag, der alle 14 Tage stattfindet. Dieses Mal auf dem Speiseplan der dreistündigen Veranstaltung: „Spinat, Spiegelei und Salzkartoffeln“.

Nach dem Einkleiden mit Miniköche-Kochjacke, -Schürze und -Basecap – alles gut verstaut im persönlichen Miniköche-Koffer ebenso wie auch Schneidebrett und Messer – ging es für die Mitglieder der Miniköche-Gruppe an die Arbeit. Doch vor der Praxis war noch die Theorie gefragt:

Warenkunde rund ums Ei. Unter Anleitung von Teamchefin Christina Leipnitz begann der Austausch, bei dem sich alles um das Ei drehte. Die gelernte Köchin und Ernährungsberaterin betreut, koordiniert und plant seit Januar 2023 das Projekt Europa Miniköche des Dehoga Sachsen e.V.

Der Dehoga Sachsen engagiert sich als Gesellschafter seit Sommer 2019 bei den Europa Miniköchern, dabei will man mit dem Projekt ohne kommerziellen Hintergrund das Ernährungsverhalten von Kindern und Familien nachhaltig und langfristig ändern. Das Projekt ist ein aufbauendes Konzept, wobei innerhalb eines Schuljahres Monatstreffen stattfinden, dabei soll den Schülern Ernährungswissen in Verbindung mit praktischer Arbeit in der Küche vermittelt werden.

Über 35 Jahre Miniköche

„Unsere Zukunft können wir nur sichern,

indem wir unser Wissen und unsere Fertigkeiten an unsere Kinder weitergeben“ – so die Maxime von Jürgen Mädger, dem Gründer der Europa Miniköche. Im Jahr 1989 startete er die Miniköche mit einer Gruppe auf der Schwäbischen Alb in Bartholomä. Damit legte er den Grundstein für ein erfolgreiches Projekt, im Rahmen dessen Kinder an das Kochen, an richtige Techniken im Umgang mit Lebensmitteln sowie saisonale, regionale und gesunde Küche herangeführt werden.

Rund 30.000 Kinder haben seitdem in 600.000 Monatstreffen à drei Stunden – also in 1.800.000 Unterrichtsstunden – spielerisch die Freude am Kochen und einer guten Ernährung erlernt. 2021 übergab er sein Lebenswerk in die Hände der Dehoga Landesverbände Bayern, Hessen, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz, Saarland, Sachsen und Thüringen – die neuen Ge-



Die Europa Miniköche im Einsatz an der allgemeinbildenden Schule in Dresden-Weixdorf: Erst die Theorie, dann die Koch-Praxis – und zum Schluss wird das Ergebnis der Kocheinheit von den Schülern gemeinsam verzehrt.

sellschafter der Europa Miniköche gGmbH. Damit erfolgte auch die Verlegung der Geschäftsstelle der Europa Miniköche nach München. Der Dehoga Sachsen (Saxonia Fördergesellschaft für das Hotel- und Gaststättengewerbe im Freistaat Sachsen mbH) stellt im Rahmen der Ganztagsangebote an Oberschulen und Gymnasien des Freistaats bisher 27 Gruppen an 21 Schulen auf.

Schälen, putzen, schnippeln

In Dresden-Weixdorf ist nach der Theorie Kartoffeln schälen sowie Spinat putzen und blanchieren angesagt. Beim Zwiebeln schneiden fließt schon mal so manche Träne, doch alle Teammitglieder sind voll bei der Sache. Es wird fachkundig gekocht und gebraten, da nicht alle Schüler Spiegeleier mögen, wurden zwei Gruppen gebildet, die „Rühreier- und die Spiegeleiergruppe“. Nebenher wird der Tisch eingedeckt. An den Töpfen wird gefachsimpelt, über das Blanchieren, Mehlschwitze und die richtigen Mischungsverhältnisse. Tipps und Tricks vermittelt dabei Christina Leipnitz, die immer wieder gefragte Ansprechpartnerin ist.

„Diese Form der Ernährungsbildung ist ein wesentlicher Bestandteil der pädagogischen Arbeit und müsste noch viel umfassender in die Schulbildung integriert werden“, betont Christina Leipnitz und ergänzt: „Das Planen von Gerichten, Ein-

kaufen und Zubereiten von Speisen ist für junge Menschen und auch für Erwachsene gegenwärtig nicht selbstverständlich.“ Es bleibe immer weniger Zeit zum Kochen und für das gemeinsame Essen zu Hause. Damit komme der Gemeinschaftsverpflegung im Allgemeinen und in den Schulen im Besonderen eine wichtige Funktion zu. Dank des Projekts Europa Miniköche erlernen die Schüler das Kochen mit regionalen Produkten unter sachkundiger Anleitung. Abschließend wird jedes Mal gemeinsam gegessen. Gedanken wie Nachhaltigkeit und Saisonalität werden dabei ebenso spielerisch vermittelt wie die Vorteile der Nutzung frischer regionaler Produkte. Eine gute Ernährungsbildung befähige Kinder und Jugendliche eigenverantwortlich und selbstständig Ernährungsentscheidungen zu treffen. Es gehe aber auch um Tisch- und Tafelkultur, dies darf bei aller Leidenschaft fürs Kochen nicht fehlen.

Luft nach oben

Zu ihrer Schulzeit nahm Christina Leipnitz selbst an einer AG rund ums Kochen und Backen in einem gastronomischen Betrieb teil, damit wurde ihr Berufswunsch, als Köchin arbeiten zu wollen, geprägt. Nun müssen nicht alle Miniköche Köche wer-

den, doch sie sollen die Lust und Leidenschaft am Kochen und Backen mit allen Sinnen erleben lernen. Das habe beispielsweise auch Auswirkungen auf die Schulverpflegung, denn bei der Gestaltung der Kita- und Schulverpflegung in Sachsen sei noch viel Luft nach oben vorhanden und der Status quo reiche noch lange nicht aus. Axel Klein, Hauptgeschäftsführer und Regionalbereichsleiter des Dehoga Sachsen, erklärte im Gespräch, „dass die Reduzierung der Mehrwertsteuer auf sieben Prozent aller Speisen in der Gastronomie, da genauso zu Buche schlage wie die gesellschaftlichen Rahmenbedingungen für eine optimale Schulverpflegung“. Das Gastgewerbe in Sachsen stehe unter enormem Druck: steigende Kosten, die erhöhte Mehrwertsteuer und sinkende Umsätze belasten die Branche schwer, das dürfe nicht dazu führen, dass Schulen keine Speisenanbieter mehr fänden und als Alternative nur das Aufstellen von Automaten in den Schulen der Weisheit letzter Schluss sei. Die guten Ansätze zur Ernährungsbildung würden damit konterkariert.

Ergebnis auf den Tellern

In der Lehrküche in Dresden-Weixdorf führt das Kochen zu einem „zufriedenstellenden Resultat“: Team Rührei und Team Spiegelei sind mit den jeweiligen Ergebnissen glück-



„Diese Form der Ernährungsbildung ist ein wesentlicher Bestandteil der pädagogischen Arbeit und müsste noch viel umfassender in die Schulbildung integriert werden.“

Christina Leipnitz, Köchin und Ernährungsberaterin, Teamchefin Europa Miniköche Saxonia

lich: Die Teller werden angerichtet und es wird gemeinsam gegessen. Schnell wird danach die Küchenordnung wieder hergestellt.

Auf die Frage nach der Aufgabe des nächsten Treffens gibt die Teamchefin schon mal das Thema vor: „Lachsfilet auf Ofengemüse“. Mit dem Selbstbewusstsein, an diesem Nachmittag mit den eigenen Händen etwas Köstliches produziert zu haben, verlassen die Mädchen und Jungen zufrieden die Schule.

Michael Polster