

# Erfolgreiches Abschluss-Essen

## 19 neue Europa-Miniköche

Ein Menü für 100 Personen, mit Liebe zubereitet, persönlich serviert und professionell dafür eingedeckt – bei ihrer Abschlussprüfung haben die 19 Bad Griesbacher Miniköche beeindruckend 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 an die 20 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 geleistet 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 den stellvertretenden Landrat



**Etwas Lernen und anderen helfen: Die Miniköche Bad Griesbach unterstützen die Kinderhilfe Holzland e.V. mit 1000 Euro und überreichen einen Scheck an die stellv. Vorsitzende Rosmarie Berger (vorne).**

Klaus Jeggle, der den Schirmherrn Raimund Kneidinger vertrat, Bad Griesbachs 3. Bürgermeister Bernhard Gruber, die DEHOGA-Kreisvorsitzende Cornelia Krumesz, Florian Walter, den Ausbildungsberater der IHK, den Rektor der Grund- und Mittelschule Bad Griesbach Wolfgang Zehetmair und Rosmarie Berger von der Kinderhilfe Holzland e.V.

Vom Minigebäck mit frisch aufgeschlagener Butter und Brokkoliaufstrich, über Zucchini-Cremesuppe und Wildkäutersalat, bis zu einem rosa gebratenen Rinderhüftsteak mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse sowie einem Schokoladenmousse mit Waldbeerragout zum krönenden Abschluss – das Menü zeigte das ganze Können der Miniköche. „Es ist wirklich beeindruckend, mit wie viel Eifer die Miniköche ans Werk gehen. Das Essen ist hervorragend“, lobte stellv. Landrat



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



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

Klaus Jeggle. „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, Aylina 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 kommt nicht zu kurz. So haben die Miniköche bei verschiedenen Aktionen Geld gesammelt und spenden 1000 Euro davon an die Kinderhilfe Holzland e.V.. Stolz überreichten sie einen großen Scheck an die stellv. 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/Fotos: Wunsch

