

Großartiger Nachwuchs

Seit 15 Jahren läuft in Bad Griesbach das „Projekt Europa Miniköche“. Mit einem liebevoll zubereiteten Menü für 100 Personen haben nun 19 Bad Griesbacher Nachwuchsköche bei ihrer Abschlussprüfung beeindruckt. Seit 2020 haben sich die Absolventen das Wissen und Können im AktiVital Hotel Bad Griesbach angeeignet. Jetzt sind die 14- und 15-Jährigen zertifizierte „Europa-Miniköche“.

Otto und Erika Wunsch stellen dafür ihr 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. Auch alle Mitarbeiter im Hotel seien mit Herzblut dabei: Küchenchef Simon Stiepani, Ernährungs-



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

beraterin Stefanie Krabbes und Dominik Mitterndorfer im Service. Das fünfgängige Menü war nach der schriftlichen Prüfung der zweite und praktische Teil zum Zertifikat. Beste Ergebnisse hatten die Buben und Mädchen auch schon bei der schriftlichen Prüfung sechs Wochen zuvor abgeliefert: Herausragend schnitten Johanna Einkammer, Aylene Jessat und Anna-Lena Crämer ab. Die Themen, die das Projekt aufgreift, sind vielfältig: Ernährung, Umweltschutz, regionales Bewusstsein und der soziale Gedanke. Nach dem Abschluss stehen 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@wunschhotel.de bewerben. Die neue Ausbildung beginnt noch im September.