

Großer Tag für kleine Köche

Abschlussfeier der Miniköche Bad Griesbach 2025 – Gezaubert wurde ein Fünf-Gänge-Menü für die ganze Familie

Bad Griesbach. Es war ein Abend voller Stolz, Freude und einem Hauch Wehmut: Nach 22 Monaten intensiver Ausbildung feierten die 21 jungen Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Europa Miniköche Bad Griesbach ihren erfolgreichen Abschluss – mit einem festlichen Fünf-Gänge-Menü, das sie ihren Familien und geladenen Gästen selbst zubereiteten und servierten. Gewürdigt wurde an diesem Tag nicht nur das handwerkliche Können und der Teamgeist der Kinder, sondern auch das große Engagement von Familie Wunsch, die das Projekt seit 16 Jahren mit viel Herzblut betreut.

Ein starkes Team – in der Küche und darüber hinaus

Einmal im Monat trafen sich die Miniköche im Aktivitalhotel Bad Griesbach. Dort lernten sie alles, was zur Gastronomie gehört: Von der fachgerechten Zubereitung frischer Speisen über Küchenhygiene bis hin zu einem sicheren und freundlichen Service am Gast. Dabei standen nicht nur fachliches Können, sondern auch Teamarbeit, gegenseitige Hilfe und Verantwortungsbewusstsein im Mittelpunkt. Begleitet wurden die Kinder von Küchenprofi Jürgen Jarosch, Serviceexpertin Stefanie Krabbes und Ernährungsbereiterin Evgenia Yordanov, die ihnen den bewussten Umgang mit Lebensmitteln sowie die Grundlagen gesunder Ernährung vermittelten. „Ihr habt wirklich eine tolle Leistung erbracht“, lobte Otto Wunsch die Miniköche Bad Griesbach.



Die 21 glücklichen Miniköche nach ihrem erfolgreichen Fünf-Gänge Menü und dem Erhalt ihrer Abschlussurkunden. Zusammen mit ihnen freuten sich Otto Wunsch (r.), Serviceexpertin Stefanie Krabbes (2.v.r.), Hubert Scheungraber von der Dehoga Bayern (3.v.r.), Andrea Kahr von der IHK Niederbayern (6.v.r.), der stv. Landrat Klaus Jeggel (Mitte), Koch Jürgen Jarosch (7.v.l.) sowie Stadtrat Bernhard Gruber (2.v.l.). – Fotos: Wunsch

Während der zwei Jahre standen aber nicht nur Kochen und Servieren auf dem Programm. Spannende Betriebsbesichtigungen mit der Familie Wunsch machten das Erlebnis rund. So konnten die Miniköche einen Blick hinter die Kulissen der Firma Troiber in Hofkirchen, der Bäckerei Wagner in Hütting und bei Früchte Braun in Kößlarn werfen. Eindrücke, die den Kindern den Ursprung vieler Lebensmittel näherbrachten und den Zusammenhalt in der Gruppe stärkten.

Als Abschlussaufgabe bereiteten die jungen Küchenprofis ein eigenes Fünf-Gänge-Menü zu und servierten es am Abend stolz

Ein Gaumenschmaus mit Botschaft

ihren Familien. Die Gastgeberinnen und Gastgeber trugen stolz ihre Minikoch-Kleidung, präsentierten sich mit professionellem Service und zeigten eindrucksvoll, was sie in den vergangenen zwei

Jahren gelernt hatten. Für viele Gäste war es nicht nur ein genussvoller, sondern auch ein emotionaler Abend – spürbar war die Begeisterung und Hingabe, mit der die Kinder bei der Sache waren.

Der Abend war in jeder Hinsicht ein voller Erfolg: Das selbst zubereitete Menü überzeugte geschmacklich ebenso wie durch seine Präsentation – alle Besucher zeigten sich beeindruckt vom hohen Niveau. Als krönenden Abschluss erhielten alle Miniköche unter dem Applaus der Gäste ihre

Urkunden – ein stolzer Moment, der lange in Erinnerung bleiben wird.

Miniköche Bad Griesbach: Mehr als Kochen

Auch Gutes tun gehörte für die Miniköche dazu: Aus den Erlösen der vergangenen Veranstaltungen spendeten sie 1000 Euro an die Kinderhilfe Holzland. Den symbolischen Scheck überreichten sie an Beirätin Elisabeth Vordermeier

– ganz im Sinne von „Kinder helfen Kindern“.

Ein besonderes Highlight der Ausbildungszeit war zudem die Teilnahme am Knödelwettbewerb in Furth im Wald, bei dem die Bad Griesbacher Miniköche gemeinsam mit anderen Gruppen einen offiziellen Weltrekord aufstellten: In nur einer Stunde und 22 Minuten wurden über 7000 Knödel geformt – eine Teamleistung, die nicht nur in die Rekordbücher, sondern auch in viele Herzen einging.

Lob und Anerkennung von offizieller Seite

Auch zahlreiche Ehrengäste waren zur Abschlussfeier gekommen und zeigten sich tief beeindruckt. Der stellvertretende Landrat Klaus Jeggel sprach Familie Wunsch seinen großen Respekt aus und bedankte sich bei den Eltern für ihre Unterstützung. „Die Miniköche sind ein Vorbild für unsere Jugend“, betonte er. Stadtrat Bernhard Gruber hob hervor, wie wichtig es sei, Kinder frühzeitig für Themen wie Kochen, Ernährung und Nachhaltigkeit zu sensibilisieren – Fähigkeiten, die im späteren Leben von unschätzbarem Wert seien.

Weitere Gäste des Abends waren Andrea Kahr von der IHK Niederbayern, Wolfgang Zehetmair, Rektor der Grund- und Mittelschule Bad Griesbach, Hubert Scheungraber, 1. stellvertretender Kreisvorsitzender der Dehoga Bayern (Kreisstelle Passau), sowie Elisabeth Vordermeier von der Kinderhilfe Holzland. – red



Den linken Arm am Rücken, in der rechten Hand den Teller – feierlich zogen die Miniköche ein.



Wie die Großen haben sie ihren Gästen das Essen serviert.



Auch Geschenke wurden überreicht, was unter anderem Otto Wunsch sehr freute.



Die Miniköche spendeten 1000 Euro an die Kinderhilfe, den Scheck empfangt Elisabeth Vordermeier.

PERSONEN UND NOTIZEN

Vier neue Ministranten in ihr Amt eingeführt



Wolfakirchen. Im Rahmen eines Familiengottesdienstes sind drei Buben und ein Mädchen in der Pfarrei Wolfakirchen in ihr Amt als künftige Ministranten offiziell eingeführt worden. Während des Gottesdienstes, den **Pater Lukasz Holda** (hinten) zelebrierte, durften die Kinder in ihren Messgewändern die Fürbitten verlesen und ihren Dienst am Altar des Herrn beginnen. Der Geistliche freute sich zusammen mit (2. Reihe v. l.) **Valentina Seidl, Sophia Jetzinger und Elias Kajmeni**, dass sich (vorne v. l.) **Isabella Wensauer, Maximilian Härtl, Julius Buttinger und Kilian Jetzinger** entschieden haben, das Team der Ministranten zu verstärken. In seinen Worten betonte Pater Lukasz Holda die Wichtigkeit ihres Dienstes: „Ihr seid nicht nur Helfer am Altar, sondern auch Zeichen des Glaubens.“ Er dankte ihnen für ihre Bereitschaft, das Amt zu übernehmen, und ermutigte sie, mit Freude und Stolz an ihre Aufgaben heranzugehen. Die musikalische Umrahmung der Messfeier übernahm die Singgruppe „Jonathan“ unter der Leitung von Astrid Bieringer. – ker/Foto: Kerstin Seidl

So haben Schädlinge keine Chance

Baumwart Otto Bichlmeier erklärt beim Gartenbauverein, wie man Schädlinge clever fernhält

Haarbach. Der Baumschneidekurs des Gartenvereins Haarbach stieß erneut auf großes Interesse. Während im ersten Teil des Kurses durch Baumwart Otto Bichlmeier noch beherzt die Baumschere und Säge zum Einsatz kamen, wurden im zweiten Teil des Kurses nun zurückhaltend die jungen Triebe (Wasserschosse) entfernt.

Bei starkwüchsigen Bäumen oder als Folge eines starken Rückschnittes kommt es auf den Astoberseiten zu senkrecht wachsenden Wasserschossen. Diese Triebe entfernt man am besten Ende Mai bis Anfang Juli, da sie noch nicht verholzt sind und leicht ausgerissen werden können. Dadurch entfernt man auch alle schlafenden Augen an der Basis der Triebe, die sonst nach einem Schnitt erneut austreiben würden. Risswunden verheilen besser als Schnittwunden, führen zu einem besseren Wachstum und beugen Pilzkrankungen vor.

Der Sommerschnitt stellt im Gegensatz zum Winterschnitt eine Wuchsbremse dar, was sich vor allem bei stark wachsenden Bäumen sehr positiv nutzen lässt. Er kann in der Zeit zwischen Juli und September durchgeführt werden. Durch fachgerecht



Baumwart Otto Bichlmeier hat für den Gartenbauverein Haarbach einen Baumschneidekurs angeboten. – Foto: Verein

durchgeführte Schnittmaßnahmen lassen sich sowohl die Wuchsleistung, der Zustand der Krone, die Fruchtbarkeit und die Qualität des Erntegutes positiv beeinflussen. Einige Obstarten, wie die Süßkirschen, können auch schon direkt nach der Ernte ge-

schnitten werden. Apfelbäume sollten bis Mitte August geschnitten sein. Wird zu spät, zur Zeit der Winterruhe geschnitten, bleiben die Schnittwunden oft mehrere Wochen offen und bieten eine Eintrittspforte für Schädlinge und Krankheiten.

Ein weiteres Thema war die Schädlingsbekämpfung. Der Apfelwickler, ein Schmetterling, legt seine Eier an Äpfeln ab, damit sich die daraus schlüpfenden Larven, auch bekannt als Obstmade, von dem Fruchtfleisch ernähren können. Die Larven bohren sich in die Früchte ein, hinterlassen sichtbare Fraßgänge und können so zu erheblichen Ernteverlusten führen. Apfelwickler haben keine Chance, wenn man einen 10 bis 20 Zentimeter breiten Streifen aus Wellpappe ein paar Zentimeter umklappt und mit der umgeklappten Seite um den Stamm wickelt und befestigt. Die Weibchen des Apfelwicklers legen ihre Eier dann zwischen die Wellpappe. Die Pappe kann man Ende Juli entfernen und entsorgen. Damit entfernen man auch die Apfelwickler.

Auch Frostspanner können erhebliche Schäden an Apfelbäumen verursachen: Ihre Raupen fressen Blätter, Blütenknospen und junge Triebe, was zu Kahlfraß und vermindertem Fruchtansatz führen kann. Die Bekämpfung von Frostspannern kann durch das Anbringen von Leimringen im Herbst erfolgen, um zu verhindern, dass die flugunfähigen Weibchen zur Eiablage an den Bäumen emporsteigen. – red