

Ran an die Kochtöpfe!

Aktion „Miniköche in Europa“ geht in Bad Griesbach in die nächste Runde

Bad Griesbach. Im Alter von 10 bis 12 Jahren sollen Kinder für das Thema Gesundheit durch richtige Ernährung sensibilisiert werden. Dazu gehört neben der systematischen Berücksichtigung des Umweltschutzes auch regionales Bewusstsein. Das ist die Idee von Jürgen Mädger, dem Initiator der Aktion „Miniköche in Europa“ – eine Initiative, die seit vielen Jahren auch in Bad Griesbach unterstützt wird.

Kinder lernen Umgang mit Lebensmitteln

Schirmherr ist auch heuer wieder Landrat Raimund Kneidinger, der bei der Auftaktveranstaltung durch seine Stellvertreterin Cornelia Wasner-Sommer vertreten wurde. Beide wünschten den Kindern viel Spaß beim Erlernen der Kochkunst und den Umgang mit Lebensmitteln. Sie werden viel Erfahrung für später sammeln. Zudem dankte Cornelia Wasner-Sommer jetzt schon dem Team um Familie Wunsch vom Aktiv-Vital-Hotel.

Die Glückwünsche der Stadt Bad Griesbach verbunden mit einem Dankeschön für die traditionelle Veranstaltung überbrachte Bürgermeister Jürgen Fundke und wünschte dabei viel Erfolg. Und so starteten heuer wieder 19 Mädchen und Buben unter der Teamleitung von Otto Wunsch, Direktor des AktivVital-Hotels in das Abenteuer, kochen zu lernen.

Nachdem Otto Wunsch die Teilnehmer der neuen Miniköche sowie deren Eltern und Geschwister



Zum 17. Mal findet die Aktion Miniköche in Bad Griesbach statt: (v.l.) Otto Wunsch, Cornelia Wasner-Sommer, Jürgen Fundke, (v.r.) Christian Lintl, Erika Wunsch sowie (6. und 7.v.r.) Evgenia Yordanov und Simone Fuchs wünschten den Kinder viel Spaß.

– Foto: Gerleigner

begrüßte, wurde die Ausstattung, ein Koffer voller Arbeitsgeräte, verteilt. Die Miniköche, die in den kommenden zwei Jahren ihre Ausbildung absolvieren, kommen überwiegend aus einem Umkreis von rund 30 Kilometern. Die Kinder lernen in den zwei Jahren, was guten Service ausmacht, wie man

gesundes Essen zubereitet – und zum Abschluss dürfen die Miniköche ihren Eltern und Ehrengästen mit einem Fünf-Gänge-Menü im AktivVital-Hotel in Bad Griesbach zeigen, was in ihnen steckt.

Unterstützt wird die Teamleitung Otto und Erika Wunsch von Chefkoch Christian Lintl, welcher

für's Kochen zuständig ist. Die Abteilung Restaurant wird von Simone Fuchs begleitet. Evgenia Yordanov ist Ernährungsberaterin und ist für den Rest des Unterrichts zuständig. Neu ist für diesen Kurs die Unterstützung der ehemaligen Absolventen Julia, Emilia und Leopold, welche als Paten die

„Neuen“ unterstützen. Und in zwei Jahren fleißigen Lernens legen die Miniköche vor der Industrie- und Handelskammer eine Prüfung ab. Die IHK stellt allen Kindern ein offizielles IHK-Zertifikat über die erfolgreiche Teilnahme an einem zweijährigen Berufsvorbereitungsseminar aus. – gg