

Sie tischen Bundespräsident Wulff was auf

Fünf Miniköche, die im Hotel Residenz das Kochen lernen, zaubern am 2. Oktober für das deutsche Staatsoberhaupt

Von Helmut Weigerstorfer

Bad Griesbach. Großer Auftritt für kleine Köche. Anlässlich des Weltkindertags und der zentralen Feierlichkeiten zum Tag der deutschen Einheit in Bonn dürfen fünf Miniköche aus dem Landkreis Passau am 2. Oktober für Bundespräsident Christian Wulff und seine 40 000 Gäste mitkochen. Sie tauschen dann die Küche im Hotel Residenz, in der sie sonst das Koch-ABC lernen, mit den Töpfen, Messern und Gabeln der Villa Hammerschmidt in Bonn, dem zweiten Amtssitz des deutschen Staatsoberhauptes.

Spaß am Kochen steht im Vordergrund

Für diesen großen Tag mussten sich die fünf Miniköche Jakob Kirchner, Lea Torberg, Franca Bauer, Johannes Kaiser und Antonia Bauer schon im Vorfeld mächtig anstrengen und einen guten Eindruck hinterlassen. Denn die 22 Miniköche, die sich regelmäßig im Hotel Residenz treffen, bekommen Punkte für tadelloses Benehmen sowie für engagierte und gute Leistungen in der Küche.

Die punktbesten und die zuverlässigsten Nachwuchs-Köche qualifizieren sich dann für außergewöhnliche Koch-Events. So zauberten sie schon für den Bayerischen Ministerpräsidenten Horst Seehofer, auf verschiedenen Messen oder beim Tourismustag im Bayerischen Wald aus dem Kochtopf.

„Die Miniköche lernen nicht nur alles rund um Essen und Trinken. Ihnen wird auch beigebracht, wie man richtig serviert oder wie man sich benimmt.



Kochen in der Villa Hammerschmidt, dem zweiten Amtssitz von Bundespräsident Christian Wulff: Jakob Kirchner (von links), Lea Torberg, Franca Bauer, Johannes Kaiser und Antonia Bauer.
– Foto: Jörg Schlegel

Trotzdem soll aber der Spaß am Kochen im Vordergrund stehen“, erklärt Otto Wunsch, Betreiber des Hotel Residenz, in dessen Lehrküche die monatlichen Treffen der Miniköche stattfinden.

Was sie dort schon alles gelernt haben, werden die fünf Miniköche, die verstreut aus dem ganzen Landkreis Passau kommen, am 2. Oktober in der Villa

Hammerschmidt zeigen. Für rund 40 000 Gäste kochen sie dort auf. Schwäbischer Kartoffelsalat mit Maultäschle, Apfelspätzle, Herzwaffeln und Bananenlollis werden auf der Speisekarte stehen. Doch nicht nur für das, was auf dem Teller ist, sind die Kinder, die zwischen zehn und zwölf Jahre alt sind, verantwortlich, auch im Service werden sie eingesetzt.

Freilich müssen die fünf Nachwuchs-Köche das alles nicht alleine bewältigen. Sie werden von vielen anderen Miniköchern und Betreuern aus ganz Deutschland unterstützt. „Das ist eine überregionale Veranstaltung der Miniköche, die von Initiator und Gastronom Jürgen Mädger organisiert wird. Er selbst wird auch mithelfen“, erzählt Otto Wunsch.

Trotz der hochrangigen und vielen Gäste haben die fünf Miniköche Jakob Kirchner, Lea Torberg, Franca Bauer, Johannes Kaiser und Antonia Bauer aber kein Lampenfieber. Weil sie schon für Horst Seehofer kochten und praktisch alte Hasen sind, sagen sie routiniert: „Wir freuen uns sehr auf den Bundespräsidenten und sind höchstens ein bisschen nervös.“