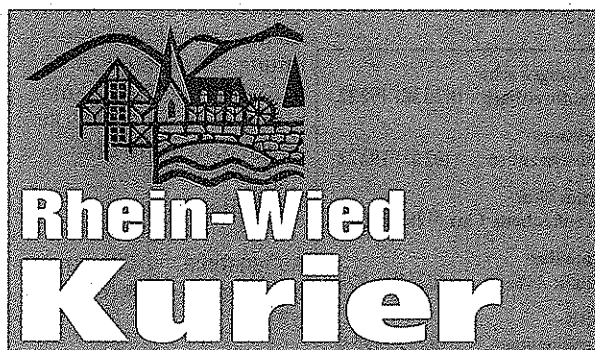


LOKALANZEIGER

16. Februar 2011 • Woche 7 • 36. Jahrgang • Auflage: 34 000



Die 22 Miniköche aus den Verbandsgemeinden Bad Hönningen und Bad Breisig vor dem „Alten Stadtweingut“, in dem Franz Breitenbach (hinten, Zweiter v. links) die wohlschmeckende Praxis vertiefte. Mit dabei waren Projektbetreuerin Helga Korteweg (hinten links), die beiden Verbandsbürgermeister Michael Mahler (VG Bad Hönningen, hinten Mitte) und Bernd Weidenbach (VG Bad Breisig, hinten, Zweiter v. rechts) und von der Wirtschaftsförderung Gerd Oelsberg (hinten, rechts).
Foto: Dietz

Die „Miniköche“ beseelen die gesamte heimische Gastronomie

Projekt fördert Esskultur mit Praxiseinblicken

-mdz- BAD HÖNNINGEN. Die Idee ist schmackhaft und leuchtet ein: jungen Menschen fehlt der (stil-)sichere gastronomische Umgang und die Vorstellung der unterschiedlichen Berufsbilder in der Gastronomie. Gemeinsam mit Gastronomen der Verbandsgemeinde Bad Hönningen schafft das Projekt „Europa-Miniköche“ ins Leben gerufen. Es klärt Fragen, die bis in den Bereich gesunder Ernährung gehen.

„Das Projekt“, so Bad Hönningens Verbandsbürgermeister Michael Mahler, „ist der Türöffner für eine engeren Zusammenarbeit der beiden Verbandsgemeinden Bad Hönningen und Bad Breisig.“ Über den Zeitraum von rund

zwei Jahren treffen interessierte Jugendliche sich einmal im Monat, um in praktischer Übung mit verschiedenen Küchenchefs der Region in deren Betrieben gesunde Ernährung, Lebensmittellehre, und -Zubereitung und Esskul-

tur zu erleben. Darüber werden auch Berufsbilder, wie Koch und Servicekraft näher gebracht. Fünf der insgesamt 22 Mini-Köche im Alter von acht bis zwölf Jahren kommen aus der Verbandsgemeinde Bad Breisig. Seit November 2010 gibt es den Kurs, der jetzt im „Alten Stadtweingut“ in Bad Hönningen Station machte. Inhaber und Koch Franz Breitenbach setzte den jungen Köchen hohen Maßstab: Hähnchenschenkel mit Farmerkartoffeln an Blumenkohl Gemüse standen als Dreigang-Menü auf dem Pro-

gramm und wurden nach erfolgter Zubereitung der Schulleitung und -aufsicht der Astrid-Lindgren Schule fachgerecht kredenzt. Noch bis Sommer 2012 werden die Jugendlichen die unterschiedlichsten Gerichte und Gasthäuser kennenlernen – vor allem aber auch die durchaus anstrengenden Berufsbedingungen in dieser Branche, in der es neben umfangreichen Fachkenntnissen und zeitlicher Flexibilität auch auf ein gutes Sozialverhalten untereinander ankommt.

Mehr auf Seite 8

„Miniköche“ beseelen die Gastronomie

Fortsetzung. Das Projekt zollt den hohen Anforderungen mit einem Punktesystem Tribut, versteht sich aber keineswegs als Wettbewerb; Spaß und Freude stehen ganz im Vordergrund. Wer es schafft in der Praxis zu glänzen; erhält einen goldenen Knopf, wer in der Theorie mit Wissen glänzt, einen grünen, und wer negativ auffällt einen roten. Jeder rote Knopf kann durch drei der anderen abgearbeitet werden. Und nur, wer von den roten mehrere sammelt kann durch den Entschluss aus Gruppe von ihr entfernt werden. Das Modell ist also von späterer Berufspraxis nicht unrealistisch weit entfernt.



Die Bräter für die Hähnchenschenkel wurden in der Profiküche von Franz Breitenbach eingefettet. Anschließend wurden sie darin im Restaurant des „Alten Stadtweingutes“ serviert.