



Das sind die Kelheimer Miniköche - im Kreis von Gastronomen und Organisatoren.

Fotos: Schmidl

Miniköche schwingen nicht nur den Kochlöffel

ERNÄHRUNG Elf Kinder lernen über zwei Jahre hinweg Ernährung und Tischkultur kennen – und finden Spaß am Kochen, hoffen die beteiligten Gastronomen.

SERIE



DIE KELHEIMER MINIKÖCHE

VON EVI SCHMIDL, MZ

RANDECK/LANDKREIS In der Ritterschänke trafen sich die elf künftigen Miniköche aus dem Landkreis, ihre Eltern und Organisatorin Beate Schneider mit dem „Vater“ aller Miniköche Jürgen Mädger. Vor 25 Jahren habe er eine Ferienaktion für Kinder im eigenen Betrieb veranstaltet.

„Das hat so viel Spaß gemacht“, sagte er und so hätten sich daraus die „Miniköche“ entwickelt, die es in vielen Regionen mittlerweile gebe. So ein Programm ginge über zwei Jahre und Ende mit einer IHK-Prüfung. Beate Schneider habe bei ihm angefragt und er sei immer gern bereit, neue Kurse zu initiieren“, sagte Mädger beim ersten Treffen der künftigen Kelheimer Miniköche.

Auch Promis werden bekocht

Einer aus der Riege ist Nico Fischer. Er hat sich die Teilnahme bei den Miniköchen so sehr gewünscht. „Ich kann schon ein bisschen kochen“, sagte der Zehnjährige, einfache Sachen eben

Grundwissen vermitteln

Der Vater der Europa-Miniköche heißt Jürgen Mädger, ein erfahrener Gastronom und Hotelier.

Was möchten Sie den Kindern neben dem Kochen und dem Servieren noch nahe bringen?

Wir klären beispielsweise Fragen wie „Wo kommt die Milch denn eigentlich her? Aus der lila Kuh, oder aus dem Tetra-Pak?“ Was zählt denn zu den Wintergemüsen und geht die Gabel zum Mund, oder der Mund zur Gabel? Wir möchten Grundwissen rund um die Ernährung vermitteln, und die Kinder sollen das Wissen in die Familien hineinbringen.

Was ist das Besondere an der Arbeit mit Kindern?

Nur wenn wir unseren Kindern unser Wissen und unsere Fertigkeiten weitergeben, haben wir eine Zu-

kunft. Aber vor allem ist es einfach genial, mit Kindern zu arbeiten, die Freude und das Strahlen in ihren Augen zu sehen, wenn sie etwas selbst gemacht haben, auch wenn das Spätzle noch so dick oder die Schupfnudel noch so krumm ist! Ich möchte erreichen, dass die Kinder etwas mit Freude tun, zwei Jahre bei der Stange bleiben und vielleicht dadurch auch Lust auf eine Ausbildung bekommen, egal in welchem Beruf.

wie Schnitzel, Knödel und Soße“. Viel habe er von der Mama gelernt und einiges sich auch selber beigebracht. „Meine kleine Schwester freut sich auch, wenn ich für sie koche“, sagte er. Alles was zum Kochen gehöre, werde den Kindern in den zwei Jahren gelehrt, sagte Mädger. Dies beginne beim Anbau, ginge über das Kennenlernen von Lebensmitteln und deren Ursprung über das Tischdecken bis eben zum Zubereiten von Speisen und – natürliche – dem anschließendem Essen. Auch Ausflüge sind vorgesehen und auch Prominente werden bekocht. „Jedes Kind zahlt einmalig 150 Euro“ so

INTERVIEW



JÜRGEN MÄDGER
Vater der Miniköche

Haben Sie weitere Fragen? Schreiben Sie uns!
mzkelheim
@mittelbayerische.de

chem Beruf.

Was war die originellste Bewerbung eines Kindes?

Ein Kind schrieb uns in seiner Bewerbung handschriftlich: Lieber Herr Mädger, können Sie mir bitte das Kochen beibringen, denn ich kann das nicht und meine Mutter kann das auch nicht.

Mädger, und damit sei alles abgedeckt.

„Die Idee zur Teilnahme stammt noch aus dem Stadtmarketing“, ging Beate Schneider auf die Ursprünge der Aktion ein. In Regensburg gibt es eine Gruppe, die sie besucht hat um sich Informationen zu holen. Die Gastronomen hätten mitgemacht, Sponsoren seien gefunden worden und die nötige Anzahl von Kindern habe sich auch gemeldet.

Um Nachwuchs bemüht

Zu den Gastronomen, die Miniköche in ihr Haus einladen, gehört unter anderem Wolfram Manglkammer aus



Reinhold Fischer hilft seinem Sohn Nico beim Anziehen der Kochjacke.

DIE TOUR DURCH DIE KÜCHEN KANN BEGINNEN

► **Miniköche aus dem Landkreis:** Lena Dietzel, Nils Dörner, Nico Fischer, Sofia Fochler, Nils Glausch, Moriz Kopsch, Leon Mitscherling, Nadine Quaschner, Amelie Schneider, Timo Teufel, Vivien Meseck-Lang

► **Organisatoren:** Beate Schneider, Jürgen Mädger, Saskia Schnellhardt

► **Unterstützung/Lernnachmittage:** Hotel Eisvogel, Hotel Cafe Rathaus, Klosterschänke Weltenburg, Hotel-Gasthof Stockhammer, Gasthof Ehrl, Hotel/Gaststätte Jakob Sixt, Brauereigasthof Zum Kuchlbauer, Weisses Brauhaus, Gasthof Kellner, Ritterschänke Burg Randeck. (xes)

Bad Abbach. „Was so ganz genau auf mich zukommt, weiß ich noch nicht“, sagte er. Auf alle Fälle werde sich bei ihm alles um Fisch drehen.

Max Sturm, Vorsitzender des Hotel- und Gaststättenverbandes im Landkreis Kelheim sagte: „Wir stehen voll hinter dieser Sache.“ Es sei unendlich wichtig für die Zukunft der Betriebe, sich möglichst früh um den Nachwuchs zu kümmern. Gerade Lebensmittelzubereitende Berufe wie Metzger, Bäcker und Gastronomie fänden schwer passende Lehrlinge. Sturm steht voll hinter den Miniköchen und dankte Beate Schneider für ihr Engage-

ment in dieser Sache. Dann bekamen die künftigen Köche ihre Ausrüstung. In einem Koffer Küchenutensilien, Kochjacke, Schürze und das dazugehörige Halstuch. Alles schon mal ausprobieren, ob es auch passt. Zudem sollten ja alle auf dem Gruppenbild gut aussehen.

Anbauen, Lernen, Kochen, Service und dazwischen immer wieder ein Event, dies alles werde den Kindern mit möglichst viel Spaß geboten. Ziel sei eine gesunde Ernährung, Tischkultur und sich in der Gesellschaft bewegen können, umriss Jürgen Mädger den Hintergrund der Miniköche.