

Kleine Köche zaubern große Gerichte

22 „Miniköche“ lernen zwei Jahre lang Kochen, Backen und den Umgang mit den Gästen

Bad Griesbach. 22 „Miniköche“ sind in zwei lehrreiche „Ausbildungsjahre“ gestartet. Dort schwingen sie einmal im Monat im Hotel Residenz den Kochlöffel und schauen Küchenchef Karsten Henze über die Schulter. Die Miniköche sind zwischen zehn und zwölf Jahre alt und begeisterte Hobbyköche. Ziel ist es, die Kindern an gesunde Ernährung, Umweltschutz und den Arbeitsablauf der Hotellerie und Gastronomie heranzuführen.

Küchenchef Karsten Henze gibt den Kindern wertvolle Tipps und hat auf jede Frage eine passende Antwort. Ein kleiner Vortrag über gesunde Lebensmittel soll den Kindern aufzeigen, dass nicht nur Süßes schmackhaft ist. Mit Kochjacke und Schürze bekleidet, zaubern die „Kleinen“ dann große, schmackhafte Gerichte, die sich sehen lassen können.

Unter den Augen von Serviceleiterin Linda Werner lernen sie neben Kochen und Backen, das fachgerechte Eindecken des Tisches,



Neugierig auf Kulinarisches sind die neuen Miniköche.

– Foto: red

den korrekten Umgang mit den Gast und natürlich auch das richtige Servieren eines Gerichtes. Das Mixen von alkoholfreien Cocktails ist für jeden Minikoch immer eines der Highlights der Ausbildung.

Abwechslung finden die Miniköche bei Messebesuchen, Veran-

staltungen oder Ausflügen, wo sie das Gelernte unter Beweis stellen dürfen. Nach zwei Jahren Ausbildung erhalten die Miniköche ein Zertifikat der Industrie- und Handelskammer, auf das sie richtig stolz sein können.

Unterstützt wird das Projekt

„Europa Miniköche“ vom stellvertretenden Landrat Raimund Kneidinger, dem dritten Bürgermeister Josef Fischer, Gruppenleiter Otto Wunsch, Küchenchef Karsten Henze, Serviceleitung Linda Werner und Ernährungsfachkraft Stefanie Krabbes.

– red