

STRAUBINGER RUNDSCHAU



Die Miniköche verwöhnten die Real-Kunden mit über 300 Portionen Thai-Curry-Reis und sammelten gleichzeitig Spenden für ihre Aktion „Kinder helfen Kindern“.

Zeichen für gesunde Ernährung

Miniköche im Real-Markt an der Ittlinger Straße – 1200 Euro Spenden

Kinder mit weißen Kochschürzen und -mützen wuselten am Samstag durch den Real-Verbrauchermarkt an der Ittlinger Straße. Ohne Scheu sprachen die „Miniköche“ der Sektion Straubing zahlreiche Kunden an und verteilten über 300 Portionen Thai-Curry-Reis in kleinen Schälchen. Dabei hatten sie eine Spendenbox ihrer Aktion „Kinder helfen Kindern“.

Der Erfolg kann sich sehen lassen: Private Spenden, zweimal verdoppelt durch das Management des Real-Marktes und des Lebensmittelkonzerns Mars brachten die Summe von 1200 Euro zusammen. Das Geld setzen die Miniköche für wohltätige Zwecke ein.

„30 Prozent der Kinder in Deutschland kämpfen mit Übergewicht. Deshalb wollen wir ein Zeichen setzen für gesunde Ernäh-

rung“, so Mathias Siebenhaar, Geschäftsleiter im Real-Markt an der Ittlinger Straße.

14 Straubinger Miniköche hatten sich an den Regalen für Reiswaren breit gemacht und zauberten unter der Anleitung von Projektleiter Ludwig Murrer einen Basmati-Naturreissalat mit Gemüse und Getreidekörnern. Die Kunden konnten sich über das Rezept informieren und sich Tipps für gesunde Ernährung holen. Diesmal ging es zum Beispiel ganz ohne Fleisch. Ludwig Murrer: „Das ist nicht nur für Vegetarier eine Option und schmeckt sehr aromatisch, wenn man es richtig macht.“

Die sympathische Aktion der Kinder wurde gut angenommen. Die Europa-Miniköche halten mit „Kinder helfen Kindern“ einen eigenen Spendenpool, der jedes Jahr etwa 20000 Euro enthält. Der Auf-

sichtsrat entscheidet dann über die eingereichten Vorschläge und verteilt das Geld an Menschen in Not. In der Vergangenheit haben sich die Europa-Miniköche Niederbayern auch an der Aktion „Freude durch Helfen“ der Zeitungsgruppe Straubinger Tagblatt/Landshuter Zeitung beteiligt.

Die Europa-Miniköche sind eine idealistische Initiative, die vor 20 Jahren gegründet wurde. Circa 18000 Kinder wurden seitdem europaweit geschult. Beim Landgasthof Murrer in Aiterhofen bewirtschaften die Miniköche Niederbayern einen eigenen Kräutergarten und pflanzen und ernten Gemüse selbst. „Wir wollen die Kinder zur ursprünglichen Ernährung zurückführen“, so Murrer. Die spielerischen Ausbildungsinhalte sind durchaus mit einer klassischen Koch-Lehre vergleichbar. -rok-