

# Miniköche feierten fulminantes Abschlussfest Weltrekord im Knödeldrehen geschafft

## Sechsgängiges Menü – IHK-Zertifikate feierlich überreicht – Ab Oktober neues Projekt

**Straubing-Bogen.** (ta) Das Abschlussfest im mittelfränkischen Spalt bildete den Höhepunkt des im Oktober 2011 gestarteten Projektes Europa-Miniköche Niederbayern. Viele Buben und Mädchen aus dem gesamten Landkreis Straubing-Bogen hatten sich damals für die Miniköche beworben. 21 Kinder erhielten den begehrten Zuschlag. Unter der Leitung von Küchenmeister Ludwig Murrer vom Hotel Murrer in Aiterhofen konnten sie im Rahmen des 20 Monate dauernden Projektes vieles über Gesundheit durch richtige Ernährung erfahren.

Zwei Jahre lang wurde einmal im Monat mit 21 Kindern gekocht, serviert, gepflanzt und geerntet. Das ganze Murrerhof-Team unterstützte in der Freizeit dieses Projekt. „Besonders stolz sind wir auf die Miniköche-Paten, die die dritte Miniköche-Gruppe mit ihrer Erfahrung begleiteten. „Einige Miniköche befassten sich jetzt schon mit einer Berufskarriere in der Gastronomie, so träumen zum Beispiel Jonas und Lucca von ihrem eigenen Restaurant“, erzählt Teamleiter Murrer.

Am Freitagnachmittag machten sich die Niederbayern auf die Reise. Nachdem am Samstagvormittag die restlichen der über 100 Miniköche

mit ihren Eltern angereist sind, traf man sich im alten Kornspeicher, in dem am Abend das Galabuffet eröffnet wurde. Miniköche aus dem Spalter Hopfenland, aus Günzburg, aus Eching, aus Ulm und aus Niederbayern feierten ihrem Einsatz entgegen. Die Niederbayern warteten mit „Hechtwickler!“ aus der frei fließenden Donau an einer Kräutertsoße vom Miniköche-Bauerngarten mit Kartoffel-Gurkensalat auf.

### „Nachhaltigkeit, Frische und Geschmack haben oberste Priorität“

„Auf dieses Gericht sind wir besonders stolz“, erklärte Murrer, „da dies ein typisches regionales Gericht ist. Nachhaltigkeit, Frische und Geschmack haben bei uns oberste Priorität.“ 250 alkoholfreie Mojitos wurden vorbereitet, 250 Servietten gefaltet, 250 Plätze eingedeckt, 250 Vorspeisen, ein fränkisches Bratwurst-Carpaccio mit Spargelragout, mussten gelegt und noch vieles mehr zurechtgemacht werden, um für den Abend gerüstet zu sein.

Da klappte es wie am Schnürchen, 100 Kinder servierten ihren Eltern und den Gästen gleichzeitig die Vorspeise. Nach dem Ausheben

wurde das Galabuffet eröffnet. Die Gäste hatten die Qual der Wahl, von einer schwäbischen Flädliisuppe über Schweinelendchen im Heidekrautermantel mit Schupfnudeln, raffinierten Thaicurry, Hechtwicklerl und Kaiserschmarrn mit Früchten, da fiel die Auswahl nicht leicht. Höhepunkt des Abends war die Überreichung der Zertifikate der IHK an die Miniköche und die Bekanntgabe der Empfänger der Spenden für „Kinder helfen Kindern“. Schnell ging es ins Bett, da am nächsten Morgen das nächste Highlight auf dem Programm stand: Die Miniköche wollten sich am Muttertag den Weltrekord im Knödeldrehen, der in Thüringen bei 3700 Knödeln steht, holen.

Um 7.30 Uhr morgens ging es los. Aus 850 Kilogramm Knödelteig wurden innerhalb drei Stunden 6886 Knödel geformt. Alle 100 bis 120 Gramm schwer und mit je vier Brotwürfeln bestückt. Die Knödel wurden in vorbereitete Formen gelegt und in einer eigens dafür aufgestellten Feldküche gekocht.

Nicht das erste Mal, dass die kleinen Köche ganz groß rauskommen: 2004 haben sie den Weltrekord im Spätzleschaben, im Juli 2012 den Weltrekord im Maultaschenmachen und im September 2012 den Euro-

parekord im Apfelkuchenbacken aufgestellt. Zu gewinnen gab es bei diesem Weltrekordversuch für Erwachsene wie Kinder etwas. Preise im Wert von drei bis 1000 Euro warteten auf die Sieger. Doch auch bedürftige Kinder haben etwas davon.

### Weltrekord: Erlös aus der Aktion kommt einem sozialen Zweck zu

Der Erlös, den die Miniköche bei solchen Aktionen erwirtschaften, kommt der Miniköche-Aktion „Kinder helfen Kindern“ zugute. Auch nach diesem Weltrekordversuch im Knödeldrehen gehen zwischen 5000 und 6000 Euro an ein solches Projekt. „Wer das Geld bekommt, steht aber noch nicht fest“, sagt Jürgen Mädger, der „Vater“ der Miniköche. „Die Gruppen aus den unterschiedlichen Orten schlagen jeweils ein eigenes Projekt aus ihrem Bereich vor. Eine kleine Jury sucht dann das aus, bei dem Kindern am meisten geholfen wird“, erklärt Mädger.

Bewerbungen für das nächste Projekt, das im Oktober 2013 startet, können ab sofort im Hotel Murrer abgegeben werden. Näheres zu den Teilnahmemöglichkeiten unter [www.minikoeche.eu](http://www.minikoeche.eu).