

Neue Serie: Talente und Patente in Ostwürttemberg
Ostalb-Miniköche – Talente von Morgen

Mit einem Beitrag über kleine Talente der Region – die Ostalb-Miniköche, startet „Wirtschaft in Ostwürttemberg“ eine neue Serie. Seit 1998 lernen 36 Kinder in der Küche des Sport- und Bildungszentrum Bartholomä die Welt der Gastronomie kennen. Schon manchem „Großen Koch“ haben die kleinen „Küchenteufel“ das Fürchten gelehrt. Sei es bei der Olympiade der Köche oder für eine deutsch-italienische Wirtschaftsdelegation, überall sorgten die Miniköche für Aufsehen. Nach über zwei Jahren sind sie fit in der Küche und im Restaurant. Ganz nebenbei haben sie spielerisch die ökologische Landwirtschaft und die Dienstleistung am Gast kennen gelernt.

Angespornt durch den Erfolg des Minikoch-Clubs initiierte Jürgen Mädger im September 1998 die Ostalb Miniköche. Aus der ganzen Region waren Kinder aufgerufen an dem Berufsvorbereitungsseminar für Gastronomieberufe teilzunehmen.

Ziel und Motivation des quirligen Ostwürttembergers Mädger war es, den acht- bis zwölfjährigen den Beruf Koch und Restaurantfachmann/-frau näher zu bringen. Mit viel Spaß und kindgerechter Wissensvermittlung wollte er den Kindern Lust auf eine Ausbildung machen. Schon schnippelten, kneteten, schabten, falteten und deckten 36 Miniköche mit großem Eifer.

Schirmherr dieser bundesweit einmaligen Aktion ist Landrat Klaus Pavel. Unterstützt wird die Idee auch von der IHK Ostwürttemberg. Zum Abschluss der zweieinhalb-jährigen Aktion erhielten die kleinen Köche vor wenigen Wochen eine Urkunde der IHK, die ihnen die Teilnahme am Berufsvorbereitungsseminar bestätigt. Zuvor wurden sie in einer Zwischenprüfung auf ihre Fertigkeiten geprüft. Denn trotz kindgerechtem Programm wurde großen Wert auf möglichst reale Bedingungen gelegt.

Dazu gehörte nicht nur die angemessene Kleidung – Kochjacken, Schürze, Halstuch und Schiffchen – sondern auch die notwendige Disziplin. Disziplin lernten die Miniköche über ein „Knopf-System“: bei jeder Veranstaltung gab es grüne, rote und goldene Knöpfe.

Fürchten musste man die roten Knöpfe. Denn diese erhielt man, wenn man allzu viel Chaos an diesem Tag veranstaltet hatte. Häufig musste Jürgen Mädger allerdings nicht zu den „Roten“ greifen, zumeist hagelte es grüne oder goldene Knöpfe. Den goldenen Knopf gab es für die beste Tagesleistung in der Küche und im Service, während der „Grüne“ für die am schnellsten beantwortete Umweltfrage zu bekommen war.

Umweltschutz ist für Jürgen Mädger wichtig, auch deshalb weil das Sport- und Bildungszentrum (SBZ) sich seit Jahren eine Umweltphilosophie gegeben hat. Seit vielen Jahren wird in der gesamten Arbeit des Hauses

der Umweltschutz berücksichtigt. Dafür erhielt das SBZ 1997 nicht nur den IHK-Innovationspreis, sondern auch den Umweltpreis des Landes Baden-Württemberg. Als erster Hotelbetrieb in Europa war das SBZ auch EG-Ökoaudit-zertifiziert.

Neben dem Erlernen von Fertigkeiten in der Küche, standen weitere Aktionen auf dem Programm, bei denen die Kinder an den Umweltschutz und die gesundheitsfördernde Küche herangeführt wurden. Zusammen mit regionalen Partnern konnten diese Aktionen in die Tat umgesetzt werden.

Für die Aktion „Von der Scholle bis zum Brot“ stellte beispielsweise das Schlossgut Hohenroden (Familie Philip von Woellwarth) einen Acker zur Verfügung. Nach der frühjährlichen Saat und dem mühevollen Unkrautjäten konnten die Kinder im Frühsommer das Getreide ernten. Bei einer Führung in der Heimatsmühle mit Max Ladenburger lernten sie, wie das Korn gemahlen wird und schließlich durften sie mit ihrem eigenen Mehl zum Brotbacken gehen.

Auf diese „Lektion“ zum ökologischen Landbau folgten „Vom Setzling zur Salatplatte“ und „Vom Mähen bis zur Milch“. Dort lernten die Kinder Grundlagen der modernen, gesundheitsorientierten Ernährungslehre und Küche kennen. Im Treibhaus der Gärtnerei Deininger in Lautern bereiteten Miniköche den Boden, setzten rund 1500 Salatpflanzen und sechs Wochen später stand die Ernte an.

Die Botschaft, daran glaubt Jürgen Mädger fest, dass Produkte aus der Region sowohl ökologisch vorteilhaft als auch gesundheitsfördernd sind, ist bei den Miniköchen angekommen.

In den zweieinhalb Jahren gab es mit den Miniköchen viele Höhepunkte in der Region Ostwürttemberg. In der AOK in Schwäbisch Gmünd oder bei den Opernfestspielen in Heidenheim lösten sie bei den Gästen wahre Begeisterungstürme aus. Nach den ersten „Gehversuchen“ im Sport- und Bildungszentrum waren die Miniköche aber schon bald auch über die Regionsgrenzen hinaus bekannt.

Auch bei der deutsch-italienischen Wirtschaftsdelegation in Ravenna sorgten sie mit ihrem Fünf-Gänge-Menü für Furore. Kein Wunder also, dass sich auch bald das Fernsehen für diese einmalige Aktion aus Ostwürttemberg interessierte. Die Redaktion des „Tigerenten-Clubs“, eine Kindersendung des Südwestdeutschen Rundfunks, brachte die Kinder schließlich in die deutschen Wohnzimmer.

Jürgen Mädger freut sich über diesen Erfolg und in der Region Ostwürttemberg ist man sich einig, dass sich der Raum für Talente und Patente kaum charmanter hätte präsentieren können. Und die Region darf gespannt sein, ob in wenigen Jahren, wenn die Kinder ihre berufliche Zukunft gefunden haben, ein Sternchen der Gastronomie für Ostwürttemberg – den Raum für Talente und Patente – wirbt.

Schon heute ist klar, dass die Idee in andere Regionen Deutschlands und auch ins europäische Ausland exportiert wird. Zusammen mit den Partnerregionen der Provinz Ravenna und der Provinz Oulu (Finnland) sowie der Partnerstadt „Aix en Othe“ wird in wenigen Wochen ein europaweites Minikochprojekt beginnen.

Auch der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA) ist von der Idee aus Ostwürttemberg begeistert. Als innovative Werbung für die Hotel- und Gaststättenberufe will man daher im nächsten Jahr in anderen Bundesländern DEHOG-Minikoch-Aktionen starten.

Markus Schmid