

19. Oktober 2012 12:02 Uhr

PROJEKT


Die Miniköche legen los

Zehn Kinder absolvieren eine zweijährige „Ausbildung“ bei Profis

 F Empfehlen

 Tweet

 +1





Die Miniköche Bad Wörishofens mit Fürstin Angela Fugger von Glött (hinten links), Jürgen Mädger (Mitte) und Hermann Seidenspinner (hinten rechts).

Foto: Schmid

Bad Wörishofen Zehn kleine Köche werden nun auch in Bad Wörishofen ganz groß heraus kommen. Sie machen mit bei dem von Jürgen Mädger 1989 europaweit ausgerufenen Projekt der Miniköche. „Unsere Zukunft können wir nur sichern, indem wir unser Wissen und unsere Fertigkeiten an unsere Kinder weitergeben“, sagt Mädger. Die zehn Kandidaten im Alter von zehn bis zwölf Jahren kamen mit ihren Eltern zum Informationsabend in den Gasthof Adler. Gleichzeitig erhielten sie von Jürgen Mädger ihre erste Ausrüstung: einen Koffer mit all den Utensilien, die sie in den nächsten zwei Jahren benötigen. Dazu gehören Kochjacke, Halstuch, Baseballkappe, Schürze, Messer, Schäler, Spätzlebrett und eine Stoffserviette. Stolz präsentierten sie sich in ihrer neuen Kleidung. Nur an den Herd ging es bei der Auftaktveranstaltung noch nicht.

Der Teamleiter ist Hermann Seidenspinner vom Kurhotel Rosenhag. Außer dem Gasthof Adler machen das Kur- und Sporthotel Angerhof, der Brauereigasthof Löwenbräu, der Kochverein Bad Wörishofen, das Kurhotel Marienbad, die Berufsschule Bad Wörishofen und der Kneippbund mit. Fürstin Angela Fugger von Glött ist die Schirmherrin. Sie freut sich schon jetzt auf den Besuch der Miniköche,

wenn sie in der Schlossküche kochen werden.

Das Ziel des Projektes ist Gesundheit durch richtige Ernährung in einer intakten Umwelt. Die Kinder lernen die Pflanzen kennen, legen Kräuter- und Gemüsebeete an, in denen sie gemeinsam mit Eltern und Geschwistern säen, pflegen und ernten. Sie lernen kochen und Tischkultur. Vielleicht kochen sie einmal für den Bundespräsidenten oder die Bundeskanzlerin? Gruppen vor ihnen haben das bereits gemacht. Am Ende der zwei Jahre legen die Miniköche eine Prüfung vor der Industrie- und Handelskammer ab. Sie erhalten ein Zertifikat, das bei der Lehrstellensuche wichtig sein kann. Doch bis es soweit ist, arbeiten sie in einzelnen Gruppen, treffen sich einmal im Monat zum gemeinsamen Kochen und Essen. Zweiter Bürgermeister Josef Fischer begrüßte im Namen der Stadt diese Aktion. Er hoffe, dass alle, die mitmachen „bei der Stange bleiben“ und auch zu Hause helfen werden. Und die Miniköche? Sie trugen stolz ihre neue Kleidung und warten schon ganz gespannt darauf, wie es weitergehen wird. (sid)

[Jetzt bestellen! Das neue iPad inkl. e-Paper.](#)