

# Reutlinger General-Anzeiger

Mittwoch, 26. Juni 2013

**ÜBER DIE ALB**

12.06.2013 - 07:00 Uhr

MINIKÖCHE

## Miniköche: Kleine Leute üben den ganz großen Stil

Von Ingeborg Kunze

**REUTLINGEN/ TÜBINGEN.** Miniköche sind wache Kinder. Sind sie aktiv in aller Öffentlichkeit, bringen sie mit: unbefangene Neugier, Interesse fürs kleinste Detail, sie sind Macher, wollen ihre Ziele erreichen. Perfekte Gastgeber sein zum Beispiel, ohne Unterschied, ob große oder kleine Leute am ebenso perfekt gedeckten Tisch sitzen, wo sie selbstverständlich perfekt bedient werden. Das perfekte Ereignis mit schönem Essen, Tischkultur, Gesellschaft, Gespräch soll es schließlich sein.



*Kerstin Haible zeigt, wie ein Doppelfächer aus einer Serviette wird. FOTO: Markus Niethammer*

Fünzig Kinder wissen mehr. Wie sich Adel vor zweihundert Jahren zwischen Zwiefalten und Hayingen in einem Zweckgebäude mit großer Kapelle eingerichtet hat, das bis dahin Lebensmitteldepot des großen Klosters Zwiefalten war. Wie die heutige Generation der Staatsminister-Familie mit 18 Kindern, die damals aus Stuttgart nach Ehrenfels übersiedelt ist, in dem heute Schloss genannten Ensemble lebt, in dessen Kutschen-Trakt heute die schönsten Hochzeiten inszeniert werden: Miniköche aus dem Großraum Reutlingen-Tübingen haben soeben dort viel gelernt, gesehen und auf GEA-Einladung das Ganze gefeiert.

Profis. Stefanie und Daniel Tress, Mitglieder des vielfältig unternehmerischen Tress-Clans der »Rose« in Ehestetten, Gastronomen der »Friedrichshöhle«, und ihre Leiterin des Restaurants in Wimsen, Kerstin Haible, sind allesamt Hotelbetriebswirte, ausgebildet an der Hotelfachschule Heidelberg. Sie brachten den Miniköchen im Schloss Ehrenfels und in der Remise, wo festliche Tafeln übungsweise zu decken waren, den letzten Schriff bei.

Kinder-Knigge. Beine gehören nicht auf, sondern unter den Tisch. Auch nicht baumelnd. Hände müssen nicht brav ausgestreckt auf dem Tischtuch liegen. Aber gewaschen sollten sie sein, die Fingernägel sauber. Gegessen oder aufgehört wird, wenn alle beginnen oder aufhören und nicht einer, der 's nicht erwarten kann. Wenn Delikatessen wie Albschneck oder Artischocken auf den Tisch kommen, gibt's Schneckenzange und Fingerbowl mit Zitrone zum Fingereintauchen, die Extra-Serviette zum Abtrocknen. Das alles haben die Miniköche auf Ehrenfels bei Stefanie Tress gelernt, den richtigen Sitz der Tischdecke und den Kniff zur dekorativen Serviette bei Kerstin Haible. Nicht einfach. Wichtig auch: gute Gespräche gehören dazu.

Team. Kritisch-wohlwollende Beobachter solcher Formen bei Tisch waren in den vier Stunden GEA-Marketingchef Joachim Bräuninger und sein Team, Iris Goldack und Jasmin Marksteiner. Der GEA war und ist wie in vielen zurückliegenden Jahren Partner der Miniköche und ihrer Sponsoren. Auch Einladender zum festlichen Abendessen bei diesem Abschluss-Event für die von Firmenchefin Irmgard Freidler geförderten Alb-Gold-Miniköche, die jetzt zwei Jahre Kochen und Wissen reingezogen haben, und für die Gar-nicht-mehr-Anfänger der Freien Evangelischen Schule Reutlingen (FES), geführt von Koch- und Miniköche-Profi Gerhard Mayer (»Mayers Waldhorn« Mähringen). Seine Gruppe lernt seit Herbst 2012 neben der Schule her »fürs Leben«, wie es Michael Schoser von Alb-Gold auf den Punkt brachte.

Eltern. Engagiert, interessiert, lernbereit: Miniköche sind so. Meist unterstützen Eltern aktiv ihre Sache, freuen sich und sind stolz, wenn die Junioren unter Gleichaltrigen das breite Interesse an Ess- und Tischkultur teilen und mit Kochkünsten vorankommen. Aus dem Elternteam der FES Reutlingen, das die Miniköche der fünften Klasse fördert und begleitet, wirkten am Schloss-Ereignis Claudia Rau und Susanne Gumpper mit. Miniköche sind zehn bis zwölf Jahre alt, sind meist die zwei Mitmach-Jahre voll dabei. Zum Abschluss gibt es eine IHK-Urkunde, die sich gut in Bewerbungsunterlagen macht.

Genuss. »Schnitzel mit Pommes frites!« warf Tim-Lucas vorlaut in die Runde, als Stefanie Tress das bevorstehende festliche Abendessen ansprach und fragend die Neugier antrieb. Was dann auf den Tisch kam, hatte der Ehestetter »Rose«-Spitzenkoch Simon Tress nach Ehrenfels geschickt, ohne dass der hoffnungsvolle Nachwuchs in weißen Kochkitteln mit weißer Europa-Miniköche-Kappe und weißem Koffer für die Utensilien überhaupt was machen musste: Ein raffiniertes Süppchen, Gulasch vom heimischen Rind, hausgemachte Nudeln, bissfestes Karottengemüse und dann der Nachtisch-Genuss: Joghurt-Parfait mit Waldfrüchten. Für die Herrschaften, die jetzt fertig sind, gab's Urkunden, für alle die GEA-Idee zum Mitnehmen: ein Spickzettel-Tischset mit Benimm-Regeln.

Adel. Einem Baron drückt man nicht alle Tage die Hand. Mit der Abschaffung der Monarchie vor 95 Jahren ist Adel sowieso nicht mehr das, was er mal war. Doch wer in diese Welt hineingeboren ist, ob von hohem oder niedrigem Adel, der hat das im Blut, was diese Schicht von anderen Schichten unterscheidet: Noblesse. Formen und Rituale bestimmen in solchen Kreisen das Leben. Wer dazugehört und gebildet ist wie Roland Freiherr von Saint-André, der Besitzer von Schloss Ehrenfels, bewegt sich respektvoll zwischen den Welten. Der ehemalige Chef des größten Münchener Mercedes-Autohauses ist Absolvent der Elite-Schule Salem, wo man auch Kommunikation und Zusammenarbeit mit Menschen aller Altersklassen und sozialen Schichten lernt. Als Christ, Rotarier und kultivierter Gastgeber auch großer Gesellschaften an seinem Wohnsitz München wie auf Ehrenfels vermittelt er lebendig, witzig, illustrativ und spannend auch kleinen Leuten Erlebnisse und Wissen aus der Familiengeschichte.

**Kochen. Köchin, Butler?** Das war mal. Roland von Saint-André ließ die Miniköche wissen: »ich koche in München auch für viele Gäste, Lamm mit Gemüse zum Beispiel.« Sie fragten ihn genauso ungeniert aus wie Jasmin und Jule die seit zwanzig Jahren im Schloss wohnende Margarete Kalinna, die mit Pfau, Fasanen, Hühnern, Schafen, Gästen und Touristen umzugehen weiß: Antwort bekamen die Mädchen und Jungen selbst darauf, dass der Herr über Schloss und Forst oft strapazös auf der Autobahn unterwegs ist zwischen seinem Wohnsitz München und dem ans Herz gewachsenen Ehrenfels. Gespenst. Gesehen hat noch keiner das Ehrenfelder Schlossgespenst. Doch zu spüren war es schon – mal als Windhauch, der durchs Zimmer ging, mal als Geräusch, als kleines Beben, das die Porzellan-glöckchen am Christbaum in Bewegung setzte. Allein die Bemerkung, dass es sich dann und wann bemerkbar macht, faszinierte die Miniköche. Doch der leere Riesen Keller unter dem Gebäudekomplex mit der Ex-Kapelle über zwei Stockwerke und die holzgetäfelten Salons mit Malereien und Wappenscheiben am allermeisten. Der Paravent, den die österreichische Kaiserin Sisi Saint-Andrés Vorfahr Franz Graf Crenneville, Generaladjutant des Kaisers Franz Joseph, geschenkt hat, rief ein »Aaahh!« hervor.

**Menschen. Große Namen.** Roland Freiherr von Saint-André versteht wichtige Menschen aus der Familiengeschichte so vorzustellen, dass selbst interesseloses Smartphone-Publikum, scharf auf schnelle Nachrichten, aufhorcht. Vor dem Ölgemälde des württembergischen Staatsministers Christian Friedrich von Normann, der beim Franzosenkaiser Napoleon so erfolgreich verhandelt hatte, dass das Land dann mehr als doppelt so groß war, erfuhren die Minis, dass die Normanns, Familie mit 18 Kindern, vor zweihundert Jahren aus Stuttgart nach Ehrenfels übersiedelt sind. Geschenk des Königs, der das Kloster Zwiefalten aufgelöst hatte. Die Mutter des heutigen Schlossherren war eine geborene Gräfin Normann. Der Baron kam so gut an, dass Jan aus Walddorf ihn fotografierte.

**Geschenke. Vergnügen auf allen Seiten.** Dazu das Dankeschön: Der ausgeglichene Ehrenfels-Besitzer, der lebhaft, Löcher in den Bauch fragende Kinderscharen in drei Gruppen durch die Räume führte, verpasste am Schluss jedem sein Schloss in quadratischer Schokolade-Sonderpackung aus Waldenbuch. So viel Stil muss sein, wenn fünfzig wissensdurstige Mädchen und Jungen auch an diesem Nachmittag am richtigen Ort den ganz großen Stil gelernt haben. Adäquat der GEA mit Blumen für die Herren, die aktiv mitgewirkt hatten am Ereignis, und belgischen handgemachten Pralinen für die Gastronominnen. Die Alb-Gold-Nudeln für den Baron werden nach München transferiert.

**Charme hoch drei.** Gastronom Daniel Tress überraschte Iris Goldack von GEA-Marketing zum Geburtstag an diesem Ehrenfels-Tag mit einer Torte mit ihrem eigenen hübschen Konterfei als Cover.

**Lernen fürs Leben.** Zwei Jahre Lernen sind für lebhaft kleine Leute, die das Leben für sich erobern, eine lange Zeit. Lernen neben dem vollen Schulprogramm in der für Schüler knappen Freizeit, Michael Schoser vom Miniköche-Sponsor Alb-Gold Trochtelfingen gab denen, die das jetzt unter der Freidler-Schirmherrschaft gemacht haben, und den Newcomern aus dem Raum Reutlingen-Tübingen mit Gerhard Mayer als Profi-Begleiter zum Nachdenken mit: »Ein wesentlicher Teil der Miniköche-Ausbildung ist Kommunikation. Miteinander reden, arbeiten, gut umgehen, wissen, wie gutes Essen gemacht wird und schmeckt und wie wir es mit Freunden genießen – das lernen wir nicht in Facebook.« (GEA)

## Miniköche: Was sie sind und was sie wollen

Europa-Miniköche haben Karriere gemacht. Seit fast einem Vierteljahrhundert ist die Idee Realität. Der Gastronom Jürgen Mädger hat sie 1989 in einem Ferienprogramm in Bartholomä im Ostalbkreis umgesetzt. Inzwischen gibt es in Deutschland und dem europäischen Ausland rund dreißig regionale Miniköche-Gruppen. **Philosophie:** In einem zwanzigmonatigen Projekt lehrt Mädger seine drei Grundsätze, »Gesundheit durch richtige Ernährung in einer intakten Umwelt«. Kinder zwischen zehn und zwölf Jahren schnuppern im Lauf der monatlichen Treffen in wichtige Kerngebiete eines modernen, kundenorientierten Gastronomiebetriebs – vom landwirtschaftlichen Grundverständnis, Umweltschutz über Kochen bis Service. **Ausbildung:** Gastronomen oder Schullehrer wie die FES Reutlingen gründen regionale Projektgruppen und laden die Kinder in die Betriebe ein. Nach zweijähriger Ausbildung erhält jedes Kind ein offizielles IHK-Zertifikat. Die Alb-Gold-Miniköche, die im Mai alle ihre Abschlussprüfung bestanden haben, werden vom 21. bis 23. Juni auf der Insel Mainau festlich verabschiedet. (GEA)

### GALERIE

#### Vom Feinsten

## Miniköche im Schloss Ehrenfels



FOTO: Markus Niethammer



ganze Bildergalerie ansehen »

Das könnte Sie auch interessieren

**Planie 22: Zeitgeist im historischen Ensemble**

REUTLINGEN. Am Donnerstag wird im Gemeinderat über das weitere Vorgehen beim Heinzelmännchen-Areal... [lesen](#) »

### DAS KÖNNTE SIE AUCH INTERESSIEREN



#### THAI - KULINARISCHE VIELFALT AUS FERNOST

Sawasdee-Ka - hohlen Sie sich ein wenig Thailand nach Hause. Jetzt mit 10 % Rabatt bestellen! [lesen](#) »

ANZEIGE



#### Streifenwagen kracht Golf ins Heck

REUTLINGEN. Zwischen einem Streifenwagen der Polizei und einem VW Golf ist es am Montagvormittag... [lesen](#) »



#### Korsettstangen Stengel und Wurster

GOMARINGEN. Holger Lück, seines Zeichens Fußball-Abteilungsleiter des TSV Gomaringen, ist voll des... [lesen](#) »



#### Altstadtlauf Reutlingen: Zehn Kilometer volle Pulle

REUTLINGEN. So langsam wird es ernst für das 15-köpfige Vorbereitungsteam der... [lesen](#) »

#### Wichtiges richtig schützen.

Der neue Allianz PrivatSchutz bietet für jeden den passenden Schutz. [mehr](#)  
 ANZEIGE



---

powered by plista

---

**Reutlinger  
General-Anzeiger**