

# An die Kochtöpfe!

### Hersbrucker Miniköche: Anmeldung zur 5. Gruppe läuft

**HERSBRUCK (kp)** — An die Kochlöffel, fertig, los! Am 6. November startet die fünfte Gruppe der Hersbrucker Miniköche – mit leicht veränderten Rezept und einigen neuen Zutaten. Wer bei den kulinarischen Botschaftern der Citta slow mitmachen will und derzeit in eine dritte Klasse in Hersbruck oder Umgebung geht, kann sich noch bis zum 28. Oktober bewerben.

Die Ziele bleiben die alten: Die Miniköche lernen in ihrer zweijährigen „Ausbildung“ bei erfahrenen Küchenchefs nicht nur, wie sie schmackhafte Suppen, Braten oder Desserts zubereiten, sie lernen den ganzen Kreislauf von Lebensmitteln kennen – von der Ernte bis zur Verarbeitung. Deshalb stehen die Jungen und Mädchen am Herd, büffeln Lebensmittel-Theorie, erstellen nach und nach ihr eigenes Rezeptheft, fahren in die Käseerei oder organisieren und bekochen Grillfeste und andere Events.

In den Töpfen landen dabei überwiegend Produkte des Vereins „Heimat auf'm Teller“ – also Erzeugnisse von Landwirten und Metzgern aus der Region. „Schließlich sind wir ein Slow City-Projekt“, sagt Peter Bauer vom Gasthof Restaurant Café Bauer, einer der Gründerväter der Hersbrucker Miniköche.

Weil er wie auch Hans Heberlein („Altes Schloß“ Kleedorf) nach mitt-

lerweile zehn Jahren als Minikoch-Ausbilder kürzer treten will und Thomas und Ruth Hannes berufsbedingt nur noch als „Joker“ zur Verfügung stehen, musste ein neues Team zusammengestellt werden. So kümmert sich Bauer künftig vor allem um die Organisation der Auftritte quer durch die Republik. Barbara Sperber und Claudia Haeffner, deren Kinder Kilian und Emilia in der vierten Gruppe fleißig mitkochen, ziehen mit Hans-Peter Eberhard („Grüner Baum“ Kühnhofen) in Hersbruck die Fäden.

Mit Günther Haberstumpf - Koch im Ruhestand aus Ottensoos - und Jungkochin Theresa Glöckner aus Engelthal fanden sich zwei neue „Lehrmeister“. Ernährungswissenschaftlerin Marion Koch von der PsoriSol-Klinik bringt den Mädchen und Jungen wieder die Grundkenntnisse in Sachen Lebensmittel näher, dank Werner Wolf und Marianne Schmidmair wird weiter in der Lehrküche des (neuen) Landwirtschaftsamt's geschnippelt und gebrutzelt.

Auch der Schirmherr bleibt der gleiche. Unternehmer Alexander Faekelmann gefällt vor allem der regionale Ansatz der Miniköche: „Dass gesunde Lebensmittel der Saison verwendet werden und die regionale Küche einen besonderen Stellenwert genießt, deckt sich trotz unserer internationalen Aktivitäten mit unse-



Bei Auftritten wie hier auf dem Citta slow-Fest in Hersbruck zeigen die Miniköche, was sie gelernt haben. F.: Ruppel

Organisatoren möchten auch wieder die Eltern einbinden, etwa „als Fahrdienst oder bei der Betreuung der Kinder bei den größeren Events“, sagt Claudia Haeffner. Und: Die Kinder sollten bereits ein gewisses Interesse am Kochen und an verschiedenen Tagen auf dem Stundenplan mitbringen...

Wer mitmachen will, schreibt bis Sonntag, 28. Oktober, eine E-Mail mit Name, Adresse, Geburtsdatum, Schule, Klasse, Kleidergröße und einer kurzen Begründung, warum er/sie teilnehmen möchte, an [team@minikoeche-hersbruck.de](mailto:team@minikoeche-hersbruck.de). Die Teilnahmegebühr beträgt 150 Euro für beide Jahre.