

# Kulinarische Kunst à la Carte

Beim Jahrgangsabschluss zauberten die Miniköche ein Maximenü



Bei der Minikoch-Pyramide bewiesen die Hersbrucker Standfestigkeit.

Fotos: Th. Meiler



Die selbst bemalte Kochmütze leistete Nellie und Stella (von links) nicht nur beim Spätzleessen am Sonntag gute Dienste.

**ABTSGMÜND/HERSBRUCK** – Kleine Köche, große Küche: Beim Jahrgangsabschlussfest im schwäbischen Abtsgmünd haben die Europäischen Miniköche mit ihrer kulinarischen Kunst rund 400 Gäste verzaubert. Mit von der Partie waren 13 Minis aus Hersbruck samt ihrer Teamchefs Peter Bauer, Hans-Peter Eberhard sowie Ruth und Thomas Hannes. Sie kredenzt beim Galaabend am Samstag Schäufele mit Kloß. Das Hersbrucker „Nationalgericht“ fand reißenden Absatz.

Zur Abschlussfeier waren zehn Gruppen mit 179 Miniköchen aus Bayern, Baden-Württemberg und Nordrhein-Westfalen am Samstag und Sonntag nach Abtsgmünd gekommen. Nach einem Mittagsimbiss mit anschließendem ökumenischen Jugendgottesdienst auf dem Rathausplatz zogen die Miniköche geschlossen zum Veranstaltungszentrum „Kochertal-Metropole“, um das Buffet für den Galaabend vorzubereiten. Während die Eltern der zehn- bis zwölfjährigen Köche einen sonnigen Nachmittag bei Kaffee und Kuchen verbrachten, schwitzten ihre Kinder und die Teamleiter in der Großküche der Veranstaltungshalle bei der Zubereitung der Speisen.

Minikoch-Gründer Jürgen Mägger eröffnete den Galaabend, zu dem auch die Schirmherrin, Gräfin Bettina Bernadotte, von der Bodenseinsel Mainau angereist war. „Ich bekomme jedes Mal eine Gänsehaut, wenn ich sehe, wie diszipliniert diese Kinder sind. Es ist normal, dass sie zwischendrin mal keinen Bock haben, aber sie ziehen das durch“, freute sich der 68-Jährige beim Anblick der riesigen Kindergruppe im Koch-Outfit.

Mägger erinnerte an die Anfänge der europäischen Miniköche im Jahr



Beim Spielmarathon am Sonntag zeigten die Minis vollen Einsatz. Stefan Eberhard brillierte zur Freude des ganzen Teams beim Apfelschnappen aus einem mit Wasser gefüllten Teller.

1989: Was als ein-tägiges Ferienprogramm begann, entwickelte sich schnell zur Erfolgsgeschichte mit derzeit 30 Gruppen bundesweit. Das große Jahrgangsfest mit rund 400 Gästen war jedoch auch gleichzeitig das Abschiedsfest für den Miniköche-Erfinder, der künftig keine eigene Gruppe mehr leiten wird. Der HZ verriet er, dass er aber auch als „Rentner“ der Minikoch-Idee treu bleiben und Kinder der vom Kindergarten über das Minikochalter bis hin zur regulären Kochausbildung in einem eigens dafür ausgestatteten Haus weiterbilden wolle.

Neben Schäufele kredenzt die Miniköche an den Ständen derweil Oberpfälzer Bauchstecherle, Tafelspitz aus Bad Windsheim, Nieder-



Die Hersbrucker Teamchefs Peter Bauer, Ruth Hannes, Thomas Hannes und Hans-Peter Eberhard (hinten v. links) mit dem Jahrgangsbesten Dominik Steinlein.

bayerische Ravioli mit einer Füllung aus Weißwurst, Obatzta und Roten Beeten, Schwarzwälder Forellenfilet mit Linsensalat oder niederhessische Kalbsroulade, die mit Blutwurst gefüllt und mit Kartoffel-Apfel-Püree garniert war. Zum Nachtisch reichten die Minis drei verschiedene Dessertsteller. Beim festlichen Teil des Abends bekamen die Miniköche ihre IHK-Zertifikate überreicht. Von den Hersbruckern erzielte Dominik Steinlein das beste Ergebnis in der Abschlussprüfung. Die Übertragung des Fußballspiels Deutschland gegen Portugal bei der Fußballeropa-meisterschaft beendete die abendliche Feier.

Sportlich ging es auch am Sonntagvormittag weiter. Bei einem zweistündigen Spielmarathon mussten die Kinder unterschiedliche Fähigkeiten unter Beweis stellen: Gewürze am Geruch erkennen, eine Menschenpyramide bauen, mit dem Mund Apfelstückchen aus einer Wasserschale schnappen, Kaffeebohnen mit einem Strohhalm ansaugen oder Servietten falten.

Mittags gab es zur Kräftigung Spätzle bis zum Abwinken: Beim Spätzlefest, das drei neue Minikoch-Gruppen ausrichteten, war neben den Miniköchen und ihren Angehörigen auch die Bevölkerung geladen. Die Schlange vor den Töpfen nahm kein Ende; 300 Kilogramm der schwäbischen Teigwaren waren binnen weniger Stunden ratzputz aufgegessen worden. **THOMAS MEILER**



Über den Besuch der Minikoch-Schirmherrin und Insel-Mainau-Chefin Gräfin Bettina Bernadotte am Hersbrucker Stand freuen sich Minikoch-Gründer Jürgen Mägger (links) und die Teamchefs Peter Bauer und Hans-Peter Eberhard.



Die „Hersbrucker Tafel“: Die mitgereltesten Angehörigen fanden nicht nur das Schäufele, sondern auch die anderen Speisen zum Anbeißen.