

„Miniköche“ starten in neue Runde

Auftakt für das zweijährige Kinderprojekt – Essen und Trinken als Kulturgut

Aiterhofen. (ta) Das Projekt „Europa-Miniköche Niederbayern“ ist am Wochenende in eine neue Runde gestartet. 18 Kinder aus der ganzen Region wollen in den nächsten beiden Jahren lernen, wie man selbst Essen kochen kann – und zwar am besten mit gesunden Zutaten aus der Region.

In spielerischer Form werde den Teilnehmern die Erhaltung des Kulturgutes Essen und Trinken vermittelt, berichtet Küchenmeister Ludwig Murrer jun. vom Hotel-Gasthof Murrerhof in Aiterhofen (Kreis Straubing-Bogen). Im theoretischen Teil gehen die Kinder den Lebensmitteln auf den Grund, lernen deren Zusammensetzung mit Vitaminen, Mineralstoffen und Fetten. Das Interesse an dem seit 2007 bestehenden Projekt ist groß. Viele Kinder haben sich mit rührenden Briefen für das Projekt beworben: „Bitte, Herr Murrer, lerne mir das Kochen. Meine Mutter hat keine Zeit, weil



Küchengericht eingekleidet mit Kappe und Kochjacke durften die neuen „Miniköche“ erste Erfahrungen bei der Essenzubereitung machen.

sie so viel arbeiten muss, dann kann ich ihr eine Freude machen.“ Die Aktion unterstützt auch Hilfsprojekte. Erst vor drei Wochen hatten die Miniköche in Niederaltreich

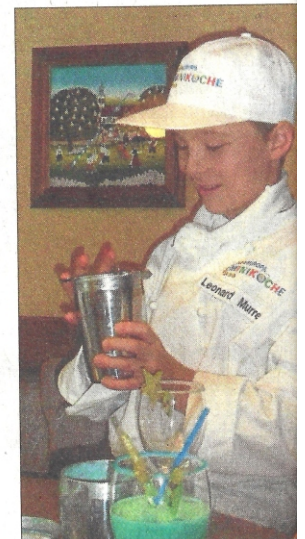
(Kreis Deggendorf) 30000 Euro an von der Flutkatastrophe betroffene Familien gespendet. Beim ersten Teamtreffen ging es um Grundlagen, etwa die richtige Hygiene.

LANDKREIS STRAUBING-BOGEN

Montag, 14. Oktober 2013



In Aiterhofen ist das Projekt „Europa-Miniköche Niederbayern“ in eine neue Runde gestartet. In der Küche des „Murrerhofs“ wurde nach einer theoretischen Einführung und dem Einkleiden fleißig geschnitten, gebrutzelt und gekocht. Bei so viel Mühen durfte auch mal probiert werden, und zwar nicht nur der Cocktail „Grüne Mamba“ (links).



„Bitte, Herr Murrer, lerne mir das Kochen“

„Europa-Miniköche Niederbayern“ startet in die vierte Runde – MdB Rainer Schirmh

Aiterhofen. (ta) Das Projekt „Europa-Miniköche Niederbayern“ geht in eine neue Runde: Am Freitag trafen sich die Kinder zum ersten Teamtreffen im Murrerhof. In spielerischer Form wird ihnen in einem Zeitraum von zwei Jahren die Erhaltung des Kulturgutes Essen und Trinken vermittelt. Vor allem aber verstehen sie sehr schnell den Zusammenhang zwischen Essen und Gesundheit.

„Nach den großartigen Erfolgen der letzten Jahre haben wir uns entschieden, wieder für zwei Jahre, Kinder für den schönsten Beruf der Welt zu begeistern“, sagt Küchenmeister Ludwig Murrer jun. vom gleichnamigen Hotel. „Besonders freut es uns, dass wir dieses Jahr auch wieder Teamtreffen im Hotel Asam in Straubing und im Familotel Simmerl in Maibrunn veranstalten dürfen.“ Anja Schulz-Murrer übernimmt den theoretischen Teil der Ernährungslehre. Hier gehen die Kinder den Lebensmitteln auf den Grund, lernen deren Zusam-

mensetzung mit Vitaminen, Mineralstoffen und Fetten.

Als Schirmherr der Miniköche Niederbayern hat sich heuer MdB Alois Rainer bereiterklärt. „Als Metzgermeister und Gastwirt weiß ich, wie wichtig es ist, die Kinder schon frühzeitig mit gesunder Ernährung sowie der regionalen Herkunft und Herstellungsweise von Nahrungsmitteln vertraut zu machen. Kochen ist außerdem sehr spannend – wie verändert sich zum Beispiel Fleisch, wenn es erhitzt wird, wie lange muss ich und darf ich es erhitzen, bevor es zäh und trocken wird?“, sagte Rainer in einer kurzen Ansprache.

„Ich will später eine Sterneköchin werden“

Viele Kinder haben sich mit teilweise rührenden Briefen für das Projekt beworben. Ein Kind schrieb: „Bitte, Herr Murrer, lerne mir das kochen. Meine Mutter hat keine Zeit, weil sie so viel arbeiten muss, dann kann ich ihr eine Freude

machen.“ Manche sind auch schon kleine Profis, wie der folgende Brief zeigt: „Ich koche öfters mit dem Thermomix und will später eine Sterneköchin werden.“ Luis schrieb: „Meine Schwester Lea war schon Miniköchin. Ich habe bei ihr gesehen, wie viel Spaß es macht zu kochen. Ich möchte es auch lernen und dann meine Familie mit einem Menü so richtig verwöhnen.“ 18 Kinder aus der Region konnten einen der begehrten Plätze bei den Miniköchen Niederbayern ergattern.

Ganz schön aufgeregt waren die „Neuen“ beim ersten Teamtreffen. Nach einer Hygieneschulung von Ernährungsberaterin Anja Schulz-Murrer konnten die Kinder verschiedene Geschmacksrichtungen, von salzig, sauer, über bitter, süß und umami (japanisch für wohl-schmeckend), erfahren und ihre Empfindungen notieren. Danach ging es ans Einkleiden. Ein richtiger Minikoch wird mit Kochjacke, Kochmütze, Kochschürze, Koffer und Halstuch eingekleidet. Damit

noch nicht genug. Ein Spätz eine Serviette, eine Palette, e felentkerner, ein Miniköche- und ein Schäler fanden auch Platz im Miniköche-Koffer ging es endlich los. Der ei ging ins Restaurant und für deren Teil ging es in die Küche spannt warteten die Azub Murrerhof auf die neue Gru wurden im Fachbereich Res ein Cocktail „Grüne Mamba Serviettenform „Tafelspitz das fachgerechte Einsetze Ausheben der Teller erlern Decken eines einfachen G rundete den Servicebereich

In der Küche wurde flei schnitten, gebrutzelt und g Der Lohn der Arbeit: eine le gelbe Suppe vom Muskat-, do- und Butternutkürbis, g mit violetten Kartoffelchips krönt mit Zimtmilchschaum schmeckte es sehr gut. „I richtig erstaunt, als mir eini der berichteten, dass Sie n Kürbis gegessen haben. Au lette Kartoffeln, die wir in u Bauerngarten selbst anbau ben Sie noch nie gesehen. I stärkt mich, die Kinder wei zuklären“, erzählt Ludwig jun. Echte Rahmschwamm dem Bayerischen Wald mi Kasknödel bildeten den Ab

Zusammenhang zwis Essen und Gesundheit

„Kinder, die mit viel Spaß lernen, sind auch aufgeschlo Ernährungslehre, Produk Anrichten von Speisen, S und Tischdekoration. Vor al nen sie sehr schnell den Zus hang zwischen Essen und C heit“, betont Küchenmeist wig Murrer, dem die Förder Gesundheit wichtig ist. Au weltbewusstsein und der r Gedanke entstehen dabei. jährlich zehn freitäglichen treffen von je vier Stunder die Kinder in den Gasthöfen Partnern von Lebensmitte genden Betrieben. Im eigene ter- und Bauerngarten w pflanzt, geerntet und das F für die Küche verwendet.