

Miniköche lernen zwei Jahre lang

16 Kinder gehen bei Ludwig Murrer in einen besonderen Kurs. Sie brutzeln auch für Gäste – und spenden den Erlös hinterher für soziale Zwecke.



Minikoch in Aktion: Luis Hopfensberger brät in einer Pfanne Speck und Pilze an. Foto: Bäumel-Schachtner

„Ich mache mit, weil meine Schwester schon dabei war und mein Papa Koch ist“, erklärt der Nachwuchs-Koch und ist begeistert: „Es macht schon sehr Spaß, und man lernt hier auch viel über Lebensmittel!“

Auch Ludwig und Anja Murrer freuen sich über die neue Truppe. Sie haben die 16 Kinder erst einmal eingekleidet. Weiße Hosen und Oberteile und natürlich das adrette Halstuch gehören zur Kluft, die die „Minis“ nun zwei Jahre lang tragen, wenn sie kochen und servieren. „Das war heute schon ein Riesenspaß“, erzählt Anja Murrer, „besonders das Halstuch hat zu Verwirrungen geführt – es wird nämlich gebunden wie eine Herrenkrawatte!“

Schließlich jedoch saß alles, und nach einer Einführung durch Ludwig Murrer konnten die 16 Nachwuchsköche auch schon zur Tat schreiten. In drei Gruppen wurden die Kids aufgeteilt – die einen lernten das Cocktailmischen, die anderen das Serviettenfalten, und die dritten durften mit Ludwig Murrer kochen. Dann wechselten die Teams durch.

Unter der Leitung von Murrer startete im Jahr 2007 die erste Kindergruppe in der Region Straubing-Bogen. Jeweils immer zwei Jahre lernen die Kleinen das Kochen, den Umgang mit Lebensmitteln in der Region und bekommen Tipps zu gesundem Essen. Sie machen Exkursionen zu Bäckereien, Metzgereien und aufs Kartoffelfeld, kultivieren den Kräutergarten und lernen, wie man Fingernudeln herstellt und den Tisch richtig deckt.

Die Miniköche sind nicht nur dazu da, dass Kinder das Kochen von gesunden Speisen erlernen. Sie verfolgen auch soziale Zwecke. Die Erlöse der Events werden immer wieder gespendet. „Dabei liegt es uns am Herzen, dass die Spenden ausschließlich den Kindern in der Region zugutekommen“, sagt Murrer. „Kinder spenden also für Kinder.“

Zwei Jahre lernen die Miniköche diese Fertigkeiten. „Was die Kinder in diesem Alter lernen, das vergessen sie nicht mehr“, erklärt Teamleiter Murrer, der die Miniköche 2007 gründete.

Von Melanie Bäumel-Schachtner, MZ

Straubing. Die zehnjährige Maxima Hagenberger hat einen besonderen „runden Geburtstag“ erlebt. Einen Geburtstag, bei dem es sogar Cocktails gab. Ohne Alkohol versteht sich, dafür schön blau dank Curacao und mit einem guten Schuss Sahne. „Lecker“, freut sich das Geburtstagskind und prostet Elena Solleder zu, die das Gebräu in dem schönen, langstieligen Glas auch „total gut“ findet. Für Maxima und 15 weitere Kinder hat ein ganz besonderer Kurs begonnen: Sie dürfen nun zwei Jahre Miniköche sein und bei Ludwig Murrer, dem Teamleiter der Straubinger Miniköche, in die Lehre gehen.

Nicht nur beim Cocktailmischen, sondern auch in der Küche des Murrerhofs geht es hoch her. Hier köchelt die braune Soße auf Grundlage von Knochen, Gemüse und Brühe vor sich hin, und die Kids passen auf, dass es auch eine schöne Bratensoße wird. Die Kürbissuppe ist schon fast fertig, denn bei den Miniköchen wird Wert auf Regionalität gelegt – was gerade wächst und geerntet wird, wird in der Küche verwertet.

Luis Hopfensberger hat eine ganz besondere Aufgabe: Er brät in einer großen Bratpfanne Speck und Pilze an und wendet den Inhalt mit einem gekonnten Schwung.