

Der erste Tag in Küche und Restaurant

SERIE Chamer Miniköche bewiesen viel Geschick bei der Speisen-Zubereitung.



VON GERD KIENBERGER

CHAM. Begleitet von Mama, Papa oder Oma haben sich am Sonntag 24 Mädchen und Buben zum ersten Monats-treffen der Aktion Miniköche im Restaurant „MundArt“ eingefunden. Begleitet von Teamleiterin Manuela Heizler ging es in die Umkleidekabine und danach, wie in der Hygieneunterweisung gelernt, zum Händewaschen. Inzwischen traf Schirmherr Dr. Gerhard Hopp mit Ehefrau Birgit ein. Auch der Landtagsabgeordnete musste in die Umkleidekabine. „Chic sehen sie aus, der MdL und die Miniköche in ihren weißen Kochjacken und dem frechen Käppi auf dem Kopf“, freute sich Küchenmeister Werner Heizler.

Teamleiterin Manuela erklärt den Ablauf und stellt vier Gruppen zusammen. Im 35-minütigen Wechsel lernen die Minis, wie Kraftbrühe angesetzt wird und wie es geht, dass aus Grieß, Butter, Ei, Salz und gehackter Petersilie Grießnockerl werden. Die Köche Josef und Benedikt helfen.

Werner Heizler macht mit seiner Gruppe „Schwäbische Maultaschen“. Lina knetet den Nudelteig. Dann kommt die Füllung an die Reihe. Hackfleisch, eingeweichtes Weißbrot, Eier, Blattspinat und Gewürze hat Werner bereitgestellt. Gemacht werden Maultascherl als Suppeneinlage.

Gruppe vier deckt – angeleitet von Julia, prüfungsbeste Restaurantfachfrau Bayerns, die Tische ein. Julia nimmt die Gruppe mit an die Bar. Bei jedem Monatstreffen gibt es einen alkoholfreien Cocktail. Für Sonntag hat sie die Zutaten für einen Cocktail namens „Maybach“ vorbereitet. Limettenstücke mit Rohrzucker zerstoßen, Limettensirup dazu und Crushed-Ice. Mit Ananassaft aufgefüllt wird das ein nach Karibik schmeckender Cocktail.

Schirmherr Gerhard Hopp informiert sich über all das, was geschieht. Sein Fazit: „Hier zuzuschauen ist eine Freude. Wenn alles so gut schmeckt wie es aussieht, dann wird der erste Praxistag ein voller Erfolg.“



Emma (Mitte) erhält den Goldenen Knopf. 2. Reihe: v.l. Schirmherr Dr. Gerhard Hopp, Koch Josef, Restaurant-Fachfrau Julia, Koch Benedikt, Teamleiterin Manuela Heizler, Werner Heizler und Koch-Minis

Fotos: Kienberger



Lilly und Felix bereiten mit Unterstützung von Julia (links) den „Maybach-Cocktail“ zu.

Die „Restaurantgruppe“ faltet Servietten zu Lilien, was den Mädchen leichter fällt als den Jungs. Die Tische für Kraftbrühe mit Einlagen sind eingedeckt, die Minis sitzen an ihren Plätzen und – Überraschung – der Schirmherr, seine Frau Birgit und Teamleiterin Manuela übernehmen den Service. Es wird ruhig im Restaurant, nur das Klappern der Löffel ist zu hören.

Die Frage, ob es geschmeckt hat, beantworteten die Miniköche mit einem extra lauten „Jaaa!“ Ebenso beantworteten sie die Frage nach der Zufriedenheit mit den Köchen, Werner, Josef und Benedikt sowie Julia im Service.

Inzwischen versammelten sich Mama, Papa und Oma, um ihre kleinen Schuhbecks abzuholen. Einige Minuten mussten sie warten, stand doch eine kleine Ehrung an. Die Statuten der Miniköche sehen vor, nach jedem Monatstreffen an den Besten einen grünen Knopf für gutes theoretisches Wissen zu verleihen. Am Sonntag gab es kein „Grün“, die Theorie kommt erst in den folgenden Treffs. Ein roter Knopf wurde nicht vergeben, den bekommen Störenfriede. Über einen goldenen Knopf vom Schirmherrn durfte sich Emma freuen: Sie beweist gute handwerkliche Fähigkeiten.



Das Grießnockerl will nicht so, wie es Daniel will.

MINIKÖCHE

► **Miniköche in Aktion** gibt es am 3. November beim „Chamer Schmankerlmarkt“ in der Fuhrmannstraße, Höhe Modehaus Gruber, zu sehen.

► **Ihr Angebot:** Kürbiscrème-Suppe und Fingernudeln mit Sauerkraut.

► **Zutaten,** Arbeitsanleitungen und weiterführende Informationen zu Speisen, Getränken und andere interessante Details bekommen die Miniköche erst ein bis zwei Tage nach dem Monatstreff per E-Mail zugesandt.

► **So haben sie** saubere Unterlagen, die sie abheften können. (cki)