



Da fliegen die Mützen: 22 junge Mädchen und Jungen lassen sich in den nächsten zwei Jahren zu Miniköchen ausbilden.

Foto: Kreissl

Miniköche starten in die dritte Runde

BILDUNG 22 Mädchen und Jungen erkunden in den nächsten zwei Jahren die Geheimnisse der regionalen Gastronomie. Namhafte Profis helfen ihnen dabei.

VON CLAUDIA KREISSL, MZ

ADLERSBERG. Heimische Kräuter kennenlernen, leckere Gerichte selbst herstellen und vor allem mit namhaften Profiköchen am Herd stehen: Das alles und vieles mehr kommt in den nächsten zwei Jahren auf die Miniköche zu, die jetzt in eine neue – die mittlerweile dritte – Runde gestartet sind.

Bei der Auftaktveranstaltung im Gasthof Pröfl auf dem Adlersberg stellten die Teamleiter Peter Greiner, Stefanie Fleiner und Romy Avila das Miniköche-Konzept vor und überreichten den angehenden „Jungköchen“ ihre Kochausrüstung – von der weißen Kochjacke bis hin zu Messerset und Kartoffelschäler. Bereits beim Einkleiden mit Stefanie Fleiner wird klar, dass den Mädchen und Jungen eine ereignis- und lehreiche Zeit als Miniköche bevorsteht. Schon das Anlegen der Schürze ist gar nicht so einfach, wie es scheint. Als schier unlösbare Aufgabe entpuppt sich das Bin-

den des Halstuches. Wie beim Krawattenbinden müssen die Enden des Tuches mehrfach übereinander geschlagen und durch eine Schlaufe gezogen werden. „In zwei Jahren könnt ihr es perfekt“, tröstet die Hotelbetriebswirtin die Kinder über so manchen missglückten Versuch hinweg.

Gesunde Ernährung ist wichtig

In den kommenden zwei Jahren tauchen die 22 Mädchen und Jungen einmal monatlich bei heimischen Küchenchefs in die Geheimnisse der Gastronomie ein. Da wird allerdings nicht nur geschnibbelt, gerührt und gekocht, sondern auch passend angerichtet, dekoriert und richtig serviert. „Unser Ziel ist es, die Kinder nicht nur mit dem Kochen vertraut zu machen, sondern auch ihre Sinne für eine ge-

sunde und ausgewogene Ernährung zu schärfen“, beschreibt es Fleiner, die bei den Treffen ihr Augenmerk auch auf die Vielfalt regionaler Produkte legen wird, denn: „Nur wenn wir von unseren heimischen Erzeugerbetrieben die Produkte verarbeiten, können wir unsere typische Kulturlandschaft erhalten“, ist Fleiner überzeugt.

Fest steht für die Teamleiter auch, dass gesunde und schmackhafte Gerichte nur aus natürlichen und frischen Zutaten entstehen können. Im Idealfall tragen die Miniköche ihr erworbenes Wissen dann in die Familien hinein. Wie richtiges Kochen geht, das erlernen die Jungköche bei namhaften Profis aus der Region, die fast alle ihr Wissen und ihre Küchen auch schon bei den vorangegangenen Miniköche-Projekten zur Verfügung

gestellt haben.

Allerdings wird bei den Miniköchen nicht nur fleißig gekocht, kündigte Fleiner an. Zum Programm gehört auch ein regelmäßiger theoretischer Unterricht, bei dem die Kinder über die richtige Behandlung der Lebensmittel ebenso informiert werden wie über die Einflüsse von Ernährung auf Umwelt und Gesundheit. Auf dem Programm für die nächsten Monate stehen unter anderem Besuche in der Küche des Prüfeninger Schlossbieregartens, des Restaurants La Pineta in Lappersdorf oder bei Werner Faisst im Landgasthof Heilinghausen.

Erster Einsatz in Thalmassing

Ihren ersten Einsatz hatten die Miniköche dann bei Anton und Conny Sperger im Landgasthof Sperger. Der Thalmassinger Gastronom ging dabei in seiner Küche mit den Miniköchen der Frage nach, was der Unterschied zwischen einer Bouillon und einer Consommé ist. Die Miniköche erfuhren von Sperger die grundlegende Zubereitung einer Kraftbrühe und waren ganz erstaunt wie einfach dies geht. Mit selbst hergestellten Pfannkuchenstreifen als Einlage wurde die Suppe angerichtet. Theorie und Service kamen auch nicht zu kurz. Conny Sperger deckte mit den Miniköchen fachgerecht den Tisch fachgerecht ein.

DAS PROJEKT

- ▶ **Projekt:** Das Miniköche-Projekt ist ein gemeinnütziges und als Jugendförderung anerkanntes europaweites Projekt.
- ▶ **Gründer:** Der Vater der Miniköche ist Jürgen Mädger. Der Gastronom rief 1989 den ersten Kochklub für Kinder ins Leben.
- ▶ **Laufzeit:** Das Miniköche-Projekt läuft über zwei Jahre und schließt mit einer Prüfung vor der Industrie- und Handelskammer ab.

- ▶ **Gebühr:** Die Kinder zahlen für die gesamte Dauer des Projekts 150 Euro. Ermöglicht wird dieser geringe Betrag durch Sponsoren und Förderer, die regionalen Schirmherren sowie die Gastronomiebetriebe, die den Großteil der Pflegekosten übernehmen.
- ▶ **Teilnehmer:** Zur aktuellen Gruppe gehören 22 Jungen und Mädchen. Teamleiter sind Stephanie Fleiner, Romy Avila und Peter Greiner. (lck)