

URL:

<http://www.donaukurier.de/lokales/riedenburg/Riedenburg-Gemixt-geschuetzelt-und-geruehrt;art602,2994767,0>

Gemixt, geschüttelt und gerührt

09.12.2014 19:29

Gemixt, geschüttelt und gerührt

Riedenburg (DK) Kleine Köche aus der Region Kelheim haben in Schweigers Bar in Riedenburg Station gemacht. Die Mädchen und Buben lernten dort, alkoholfreie Cocktails herzustellen. Sie erhielten Rezepte und je einen Cocktail Shaker. Der Gastronom Tobias Schweiger half ihnen beim Mixen der Drinks.



Fruchtig, cremig oder süß: 15 Miniköche bereiteten mit Hilfe von Tobias Schweiger vier verschiedene Cocktails zu. Die Kinder und Jugendlichen nehmen an einem europaweiten Projekt teil, das sie mit einer IHK-Prüfung abschließen. - Foto: Kienle

An der Theke des Riedenburger Restaurants herrscht großer Trubel: 15 Kinder und Jugendliche haben dort alle Hände voll zu tun. Einige schneiden Orangen, Zitronen oder Limetten, andere füllen klirrend Eiswürfel in hohe Gläser oder mixen in Shakern verschiedene Zutaten wie Fruchtsäfte, Sirups, Sahne oder Milch. Die Mädchen und Buben tragen alle weiße Kochhemden, manch einer hat sich sogar eine Kochmütze aufgesetzt. Kein Wunder, denn sie gehören alle zu der Kelheimer Ortsgruppe der Miniköche.

Bei den Miniköchen handelt es sich um ein europaweites Projekt, das der Gastronom Jürgen Mädger aus dem schwäbischen Bartholomä vor 25 Jahren ins Leben rief. „Die erste Gruppe mit Miniköchen ist damals aus einer Ferienaktion heraus entstanden, bei der Jürgen Mädger mit Kindern gekocht hat“, erzählt Beate Schneider. Sie leitet mit Kerstin Dorner und Korbinian Zellner die Kelheimer Ortsgruppe der Miniköche. In ganz Deutschland gibt es inzwischen über 30 solcher Gruppen. „Wir möchten den Kindern und Jugendlichen mit dem Projekt vor allem den Einfluss richtiger Ernährung auf die Gesundheit näher bringen“, erläutert Schneider. Die Mädchen und Buben aus der Region, die Lust und Freude am Kochen haben, können allerdings nicht ohne Weiteres spontan an den Kochkursen teilnehmen. „Die Kinder sollten zehn oder elf Jahre alt sein; außerdem müssen sie sich schriftlich bewerben und erklären, warum sie Miniköche werden wollen“, erläutert Beate Schneider. Die ausgewählten Schüler dürfen sich auf viele abwechslungsreiche Kurse und Aktionen rund um die Themen Kochen, Gesundheit und Ernährung freuen. Eine Ernährungsspezialistin vermittelt den Mädchen und Buben in einem Zeitraum von zwei Jahren auch theoretisches Wissen. Die kleinen Köche beschäftigen sich zudem mit Themen wie Etikette, Hygiene in der Küche, Falten von Servietten und richtiges Eindecken von Tischen. Die praktischen Kochkurse finden bei verschiedenen Gastronomen in der Region statt, die den Miniköchen nicht nur bei der Zubereitung der Speisen zur Seite stehen, sondern ihnen auch die Lebensmittel und Küchengeräte kostenlos zur Verfügung stellen. Von den Profis erhalten die Kinder außerdem allerlei Tipps, zum Beispiel wie ein Fisch filetiert wird. „Die Eltern der Miniköche müssen zu Beginn der Kurse nur 150 Euro für die zwei Jahre bezahlen“, betont Schneider. Enthalten sei in der Gebühr unter anderem auch ein Koffer mit einer ersten Kochausrüstung.

Nach 24 Monaten legen die jungen Köche dann sogar eine IHK-Prüfung ab, bei der sie ihr erlerntes Wissen unter Beweis stellen können. „Sie erhalten abschließend ein Zertifikat, das ihnen am Ende ihrer Schulzeit bei der Bewerbung auf einen Ausbildungsplatz helfen kann“, berichtet Schneider.

Die 15 angehenden Miniköche lernen dabei spielerisch. „Die Kurse machen auch richtig Spaß“, erklärt die zehnjährige Charlotte Bauch aus Rohr. Gemeinsam mit ihrer Freundin Felicitas Knoll versucht sie sich an der Zubereitung eines fruchtigen Cocktails mit dem Namen „Rosenrot“. Tobias Schweiger erläutert ihnen nebenbei die richtige Technik beim Shaken, und weshalb die Trinkgläser gekühlt sein müssen, bevor der Cocktail eingegossen wird. Während die beiden Mädchen ihre Drinks mit Johannisbeerrispen verzieren, kosten einige Miniköche bereits ihre Cocktails an der Bar. „Ganz schön lecker“, urteilt Marco Winkler aus Saal über seinen Drink, den er aus Kokosnusscreme, Schokoladensirup, Sahne und Milch zusammen gemixt hat. Der Zehnjährige ist fest entschlossen: „Diesen cremigen Cocktail mache ich an Weihnachten zu Hause für meine Familie.“

 **Bild:** Alle Rechte vorbehalten.