

Auf dem Weg zu den Sternen

Miniköche feierten Abschluss ihrer zweijährigen „Lehrzeit“ mit Festmahl



Perfekter Service für die leckeren Gerichte.

ROTHENBURG – 30 Rothenburger und Bad Windsheimer Miniköche beendeten erfolgreich die Staffel 2014/2016 unter der Leitung von Ro-land Pfeiffer. Aufgeteilt auf zwei Abende veranstalteten sie in der Au- la der Berufsschule Rothenburg-Din- kelsbühl eine kleine Abschlussfeier und serverten ihren Eltern und Ge- schwistern ein leckeres Drei-Gänge- Menü.

Aufgrund der Vielzahl der Teilneh- mer des europaweiten Kochprojekts gab es in dieser Staffel drei Gruppen – zwei in Rothenburg und eine in Bad Windsheim. Da die Räumlichkeiten begrenzt sind feierte eine Rothenbur-

ger Gruppe bereits in der Vorwoche und dann die 2. Gruppe zusammen mit Bad Windsheim.

Die Kinder begrüßten die Gäste mit einem tropischen alkoholfreien Cock- tail als Aperitif, bevor zügig und pro- fessionell drei Gänge auf- und abge- tragen wurden. Unter der fachkund- igen Aufsicht von Teamleiter Roland Pfeiffer und seinen beiden Assisten- ten Manfred Schor und Martin Gug- ganig wurden Geflügelkraftbrühe mit Griesnockerl und Pfannkuchenstrei- fen, Schweineleenden in Pfefferling- Rahmsauce auf Spätzle und Erdbeer- creme mit Pfirsichspiegel zubereitet.

Von Kammer ausgezeichnet

Zwischen den Gängen wurden den Miniköchen ihre Zertifikate der In- dustrie- und Handelskammer Nürn- berg überreicht. Zum Abschluss des Projekts unterzogen sie sich einer the- oretische Prüfung der IHK, die die Teilnah- me als zweijähriges Berufsvorbereitungs- seminar bundesweit einheitlich zertifiziert. Die Schüler mit den besten Prüfungsergeb- nissen überraschte Ro- land Pfeiffer mit ei- nem Buchpräsent über die Ausbildungsinhal- te der Fachkraft im Gastgewerbe, das er mit Hilfe seines Kolle- gen und Mit-Autor Marco Juran organisie- ren konnte.

Das europaweite Projekt der Miniköche startete bereits 1989

und mittlerweile haben über 10.000 Kinder in rund 150 Regional- gruppen in Deutsch- land, Österreich, Frankreich, Finnland und der Schweiz das Projekt durchlaufen. Dabei gründen Gastro- nomen eine Regional- gruppe und öffnen den Kindern zwei Jahre lang ihre Küchen und Gasträume.

Kinder im Alter von 10 bis 12 Jah- ren erlernen im Laufe der monat- lichen Treffen die Kernkompetenzen eines modernen Gastronomiebetrie- bes und werden mit dem gesamten Ernährungskreislauf vertraut ge- macht. Unterstützung kommt von wei- teren Fachleuten, Betrieben und Pro- duzenten aus der Branche. Während der regulären Kochtreffen sucht sich



Die jungen Nachwuchsköche eignen sich mit viel Spaß und Fleiß das kulinarische Rüstzeug an. Fotos: Cast

die Gruppe ein Rezept aus, bespricht es und verteilt sich anschließend auf die unterschiedlichen Zubereitungs- schritte.

Zudem gibt es zahlreiche weitere Aktivitäten, bei denen einerseits wei- teres Wissen erworben wurde und an- dererseits das bereits erlernte unter Beweis gestellt werden konnte, wie beispielsweise der Catering-Service bei der Eröffnung der neuen Hauptge- schäftsstelle der Sparkasse Rothen- burg. Bei allen Veranstaltungen hat- ten die Miniköche großen Spaß, wie sie rückblickend berichten. Auch Ro- land Pfeiffer und seine Assistenten zeigten sich sehr zufrieden mit den – wie sie hoffen – Nachwuchsgastro- nomen, die sie durchweg lobten.

Je Kind ist für die gesamte Dauer des Projekts ein einmaliger Organisa- tionsbeitrag zu entrichten. Alle weite- ren Kosten wie zum Beispiel für Ak- tionstage und Ausflüge werden von Sponsoren, Schirmherren und dem Gastronomiebetrieb übernommen, in- klusive der Ausstattung mit einer Kochuniform und dem kulinarischen Handwerkszeug. Im Herbst beginnt eine neue Staffel der Miniköche, die- ses Mal aus logistischen Gründen je- doch nur in Rothenburg,



Freundliches Begrüßungskomitee mit tropischen Cocktails.