

# Miniköche 2016



Die Europa Miniköche Bad Griesbach feiern ein kleines Jubiläum und gehen mittlerweile in die fünfte Runde. Seit 2008 gehört die Showküche im Aktiv & Vital Hotel Residenz den Kids. Alle zwei Jahre gibt es eine neue Gruppe, die erste Gehversuche mit Pfanne und Kochlöffel unternimmt.

**Das Projekt.** Seit 1989 gibt es das gemeinnützige Projekt mit dem erklärten Ziel, Kindern eine gesunde Ernährung näher zu bringen. Ins Leben gerufen wurden die Miniköche von Gastronom und Hotelier Jürgen Mägder. Seither haben sich deutschlandweit mehr als 40 regionale Ableger etabliert, die alle einem Leitmotiv folgen: „Gesundheit durch richtige Ernährung in einer intakten Umwelt.“



Umweltschutz verinnerlicht hat. Die Verbraucher von morgen. Nachhaltigkeit ist eines der wichtigsten Prinzipien, die die Miniköche kennen lernen. Neben dem Kochen mit allem Drumherum wird den Miniköchen ein bewusster Umgang mit der Umwelt näher gebracht. Damit sie ihr Wissen für ihre Familie und ihr eignes Leben nutzen und an die nächste Generation weitergeben können.

**Teamwork.** Abgesehen von der fachkundigen Anleitung bleiben die Kinder unter sich. So können sie gemeinsame Interessen verfolgen und neue Freundschaften schließen. Damit alles reibungslos klappt müssen die Kids als Team zusammenarbeiten und jeder seine Aufgabe erfüllen. Zum Abschluss jedes Jahrgangs zeigen die Miniköche ihr Können und servieren ein Mehrgänge-Menü, zu dem neben einigen Ehrengästen auch ihre Familien eingeladen werden.



**Diese Idee** hat Otto und Erika Wunsch begeistert, woraufhin sie die Miniköche Bad Griesbach gegründet haben. Einmal im Monat treffen sich Kinder im Aktiv & Vital Hotel Residenz und lernen und erleben gemeinsam, was es heißt, ein Minikoch zu sein.



**Mitmachen.** Die Miniköche leben von der Neugierde der Kids. Und weil im Grunde alle Kinder neugierig sind, kann jeder mitmachen, der sich für Essen und Kochen interessiert. Wer damit noch nichts anfangen kann, ist ebenfalls herzlich eingeladen bei den Miniköchen vorbeizukommen und sich das Treiben am Herd aus nächster Nähe anzuschauen. Spätestens da springt der Funke über. Alle Kinder zwischen 10 und 11 können sich für den nächsten Jahrgang (Start Ende September) bewerben. Dazu genügen ein paar Zeilen, warum man bei den Miniköchen Bad Griesbach mitmachen möchte. Falls Interesse an einer Teilnahme Ihres Kindes besteht, können Sie sich direkt bei Otto Wunsch melden. Achtung: Es sind nur noch wenige Restplätze frei!



**Learning by doing.** Die jungen Köche in spe lernen praxisnah, wie landschaftliche Produkte verarbeitet und Lebensmittel produziert werden, wie man schmackhafte Gerichte zubereitet und wie man professionell Tische eindeckt und serviert. Richtige, sprich gesunde Ernährung, steht dabei natürlich im Mittelpunkt. Nach den zwei Jahren kann sich jedes Elternteil sicher sein, dass ihr Spross wichtige Lektionen zu Ernährung, Gesundheit und

Aktiv & Vital Hotel Residenz  
Wunsch Hotel OHG  
Geschäftsführer Otto Wunsch  
Telefon: 08532 708-0  
E-Mail: [info@wunsch-hotel.de](mailto:info@wunsch-hotel.de)

