

Kleine Köche zaubern große Gerichte

Aktion „Miniköche Europa“ startet zum sechsten Mal in Bad Griesbach – Kinder lernen viel über gesunde Ernährung

Von Georg Gerleigner

Bad Griesbach. Kinder im Alter von zehn bis zwölf Jahren sollen für das Thema Gesundheit durch richtige Ernährung in einer intakten Umwelt sensibilisiert werden. Hierzu gehört insbesondere neben der systematischen Berücksichtigung des Umweltschutzes auch regionales Bewusstsein. Das ist die Idee von Jürgen Mädger, dem Initiator der Aktion „Miniköche Europa“. Eine Initiative, die seit vielen Jahren auch in Bad Griesbach unterstützt wird.

Und so starteten auch heuer wieder – bereits zum sechsten Mal – 21 Kinder unter der Teamleitung von Otto Wunsch, Direktor des Hotels Residenz in Bad Griesbach, in das Abenteuer kochen lernen. Beim Begrüßungsabend wurden die jungen, lernbereiten Kinder vom Schulungsteam berufsgerecht eingekleidet und mit einem Koffer voller Arbeitsgeräte ausgestattet. Unter der ehrenamtlichen Führung von Küchenchef Fabian Sieber werden die Kinder in 20 Kochkursen von Köchin Evgenia Traudt unterrichtet. Acht Mal werden die Teilnehmer von Diätassistentin Steffi Krabbes geschult, und drei reine Theorietage gibt es obendrauf. Auch ein eigener Kräutergarten am Aktiv & Vital Hotel Residenz steht den Miniköchen zur Verfügung, um gesunde und leckere Ernährung spielerisch zu erlernen.

So kommen die Kinder in den nächsten 20 Monaten insgesamt 31 Mal im Hotel Residenz zusammen. Wie zum Beispiel Katrin Wimmer. „Ich mache bei den



Die Miniköche mit (hinten v.l.) Schulrektor Wolfgang Zehetmeier, Schirmherr Landrat Franz Meyer, Teamleiter Otto Wunsch, Diätassistentin Steffi Krabbes und Köchin Evgenia Traudt in der Lernküche im Hotel Residenz. – Foto: Gerleigner

Miniköchen mit, weil ich gerne koche, das gut lernen möchte und die Geselligkeit liebe, die es in der Gastronomie gibt.“ Und auch Sullivan Thul ist mit von der Partie, „weil mein Bruder auch schon dabei war und mir damals die alkoholfreien Cocktails so gut schmeckten, die im Kurs zubereitet wurden“.

Der Restaurant- und Serviceunterricht wird von Restaurantfachfrau Katharina Traudt abgehalten. Gekocht wird von gutbürgerlich bis Gourmet, vom Gemüse über Teigwaren bis Fisch und Fleisch. Aber man

sollte dazu auch den Tisch richtig eindecken können und die passenden Getränke dazu reichen. Das alles, so Landrat Franz Meyer beim Einführungsabend, steht nun in den kommenden 20 Monaten auf dem Lehrplan. Er, der Landrat, freut sich, bereits zum fünften Mal als Schirmherr fungieren zu dürfen. Und er versprach, ab und zu mal vorbeizuschauen, um zu sehen, wie es den Kindern denn geht. „Ich bin ein Fan von euch und selbst ein großer Minikoch“, ließ der Landrat wissen. Er dankte vor allem der Teamleitung, dem

Ehepaar Erika und Otto Wunsch, für das Engagement und der IHK. Die IHK Niederbayern-Oberpfalz als Kooperationspartner betreut die Aktion inklusive einer Abschlussprüfung, nach deren Bestehen die Teilnehmer ein Zertifikat erhalten.

Die Betreuung für die IHK übernimmt Daniela Hausteiner, die sich über die zahlreichen Teilnehmer freute, die bereit sind, in 20 Monaten viel zu lernen. Sie verriet, dass die Miniköche auch mal eine Metzgerei und Bäckerei besuchen werden, um

zu sehen, wo der eine oder andere Roh- oder Grundstoff herkommt. Aber auch Fachmessen werden besucht.

An der Mittelschule Bad Griesbach wurde von Rektor Wolfgang Zehetmeier für das Projekt Miniköche Werbung gemacht, „weil es eine gute Sache ist, mitten im touristischem Zentrum Bad Griesbach für Dienstleistung und Gastronomie ein solches Angebot zu bekommen“. Der erste Kurstag findet am 21. Oktober um 15 Uhr im Hotel Residenz in Bad Griesbach statt.