

# Miniköche reichen süße Leckereien

Am heutigen Freitag und am Sonntag bereiten die Kinder auf dem Weihnachtsmarkt Apfeltartes und Waffeln zu

HERSBRUCK (kp) – Die neuen Hersbrucker Miniköche sind bereit für ihren ersten großen Auftritt: Mit Feuereifer machten sich die 16 Jungen und Mädchen daran, leckere Apfelmüchle mit Vanillesoße und frische Waffeln zu backen – der gelungene Probelauf für den heutigen Freitag und kommenden Sonntag, wenn sie jeweils von 16 bis 17 Uhr diese köstlichen Leckereien auf der Showbühne des Hersbrucker Weihnachtsmarktes verkaufen.

Beim zweiten Kochnachmittag der inzwischen siebten Miniköchegruppe herrschte in der Lehrküche des (neuen) Landwirtschaftsamtes eifriges Gewusel. Küchenchef Hans Heberlein („Altes Schloss“, Kleedorf) ließ die Kinder Äpfel schälen und in Scheiben schneiden und aus Mehl, Eigelb, Zucker und steif geschlagenem Eiweiß den Teig für die Apfelmüchle anrühren. Anschließend durften sie die Apfel-Teigringe in der Fritteuse ausbacken – nicht ohne die eindringliche Warnung Heberleins, sie „ganz langsam und vorsichtig“ ins heiße Fett zu tauchen.

Günter Haberstumpf rührte derweil mit seiner Gruppe Zucker, Ei und das aus einer Vanilleschote gekratzte Mark in kochende Milch ein. In einem anderen Topf köchelte eine Vanillesoße aus einer Fertigmischung, damit „die Kinder den Unterschied schmecken können“, sagte der aus der „Obere Mühle“ in Happurg stammende Koch im Ruhestand.

Michi Bauer und Martin Hannes – die ihre „Lehrzeit“ ab 2001 in der



Beim „Probelauf“ übten die Hersbrucker Miniköche, wie viel Teig sie für ihre leckeren Waffeln brauchen. Heute und am Sonntag bereiten sie die süße Köstlichkeit für die Besucher des Hersbrucker Weihnachtsmarktes zu. F.: Porta

allerersten Gruppe der Hersbrucker Miniköche absolvierten und inzwischen Küchenchefs im „Gasthof Restaurant Café Bauer“ sind – zeigten ihren Schützlingen, wie sie aus frischen Zutaten mit wenigen Handgriffen Apfeltartes, Waffeln und ein Karotten-Ingwersüppchen zubereiten können.

Aufmerksam lauschten die Kinder dabei ihren heuer zur Gruppe gestoßenen Ausbildern, die hoch motiviert bei der Sache sind und den Jungen und Mädchen geduldig erklären, dass sie den Blätterteig für die Apfeltartes noch mit der Gabel anpiksen sollen, damit er nicht zu sehr aufgeht, oder dass sie die Ingwerwurzel mit einem Löffel abschälen

können, um dabei nur die Haut zu erwischen. „Es macht richtig Spaß mit der Gruppe, die sind ja auch ganz brav“, sagt Michi Bauer.

In den nächsten beiden Jahren weihen die gestandenen Küchenchefs ihre kleinen Azubis in (fast) alle Geheimnisse der Gastronomie ein – neben dem eigentlichen Kochen also auch ins „richtige“ Eindecken und Tellertragen oder in die Auswahl gesunder Zutaten. Um frischen Wind in die Ausbildung zu bringen, haben die vier heuer den „Stundenplan“ kräftig überarbeitet. Darauf sind jetzt Gerichte wie Hamburger mit Cole Slaw ebenso zu finden wie die Eiscreme-, Weißwurst- oder Knödeltage. Ebenfalls neu: Steht die Zubereitung von Süßspeisen an, wird immer auch ein leckeres und vor allem gesundes Süppchen gekocht, verrät Heberlein: „Schließlich steht gesunde Ernährung bei uns im Mittelpunkt.“

Ziel der Ausbildung ist es, den Kindern den ganzen Kreislauf von

Lebensmitteln näher zu bringen – von der Ernte bis zur Verarbeitung – und ihnen dabei „Lust zu machen auf gutes und gesundes Essen“, sagt Heberlein. Die nötigen theoretischen Kenntnisse vermittelt ihnen an elf speziellen „Theorie-Nachmittagen“ wieder Marion Lodders, Ernährungswissenschaftlerin der PsoriSol-Klinik. Zum Auftakt lernten die Kleinen unter der Überschrift „Hygieneregeln“ beispielsweise, dass sie vor dem Gang in die Küche ihre Haare zusammenbinden und sich die Hände waschen müssen.

Dafür, dass nicht nur die monatlichen Küchenstunden, sondern auch die verschiedenen Schauftritte (wie die an diesem Wochenende auf dem Hersbrucker Weihnachtsmarkt) reibungslos funktionieren, sorgen „Eventmanager“ und Miniköche-Mitbegründer Peter Bauer vom Café Bauer sowie Barbara Sperber und Claudia Häffner, „ohne die es gar nicht ginge“, sagt Hans Heberlein.



So geht's: Michi Bauer zeigt den Miniköchinnen Evi und Paula, wie Apfeltartes zubereitet werden.