



Die neue Miniköche-Gruppe Regensburg mit ihren Ausbildern: 21 Mädchen und Jungs lernen ab jetzt zwei Jahre lang das Gastronomieh Handwerk von echten Profis. Beim Auftakttermin am Adlersberg fehlten wegen der Ferien einige Kinder. Foto: Hafner

Dem guten Geschmack auf der Spur

AUSBILDUNG Die Regensburger Mini-Köche starten in eine neue Genuss-Runde. Zehn Gastronomen öffnen ihre Häuser und kochen mit den Kindern.

VON KERSTIN HAFNER, MZ

PETTENDORF. 21 neue Regensburger Miniköche bekamen am Freitag beim Prösslbräu am Adlersberg ihre Einweisung und Kochausstattung. Die Buben und Mädels im Alter von zehn bis 12 Jahren beginnen eine zweijährige „Ausbildung“ in Gastronomiekultur. Bewerben müssen sich die Kinder in Eigeninitiative und auf möglichst kreative Weise beim Projekt „Miniköche“, das mittlerweile im Regensburger Raum so bekannt ist, dass die Verantwortlichen bei den Kandidaten aus dem Vollen schöpfen können.

„Sophia zum Beispiel hat ihre Bewerbung als Tischset gestaltet, mit einem aus Papier gebastelten Gedeck, auf dem ihre Daten standen und warum sie bei uns mitmachen möchte.“ Stephanie Fleiner, eine der drei Teamleiter/innen, ist von so viel Einsatz sichtlich begeistert. Als Schirmherrin der Europa Miniköche/Gruppe Re-

gensburg fungiert Fürstin Gloria von Thurn und Taxis; große Unterstützung erfährt das Projekt durch seine Patin, Landrätin Tanja Schweiger. Zehn Gastronomen öffnen zu den für die Kinder verpflichtenden Monats-treffen jeweils am Ruhetag ihre Pforten, um die Minis in ihrer Küche werkeln zu lassen. Dort lernen die Kinder das Handwerk von echten Profis, die natürlich auch mal Tricks und Kniffe verraten. Die Palette ist breitgefächert und reicht vom Landgasthof bis zum Sternerestaurant (Storstad). Zudem werden die Miniköche diesmal in der Uni-Mensa mithilfe, 3000 Studenten zu verköstigen. Auch in der Kantine von Continental dürfen sie einen Schnuppertag verbringen.

Lebensmittel wertschätzen

„Ein besonderes Highlight ist immer unsere Kräuterwanderung“, verkündet Romy Avila, ebenfalls Teamleitung, vor den versammelten Eltern. Die Kräuterpädagogin Eva Utz-Hiltl aus Frauenberg weiht die Minis in die Geheimnisse heimischer Wildkräuter ein. „Unser Projekt hat 2014 den Umweltpreis der Stadt Regensburg erhalten, vor allem, weil wir unseren Miniköche Wertschätzung für die Natur und unsere Nahrungsmittel lehren“, sagt der dritte Teamleiter Peter Grei-

ner. Die Miniköche treffen sich aber fortan nicht nur zu den Monatstreffen, sondern darüber hinaus auch zu Exkursionen in landwirtschaftliche Erzeugerbetriebe, zu Veranstaltungen und Aktionen rund um den Bereich Ernährung und Umweltschutz. Ferner wird es persönlichkeitsfördernde und teambildende Treffen geben, wie zum Beispiel ein Rhetorikseminar. „Wir möchten, dass die Miniköche Selbstbewusstsein gewinnen. Deswegen werden wir auch ganz bewusst ab und zu in der Öffentlichkeit auftreten“, so Romy Avila, die nicht nur wie alle Teamleiter ehrenamtlich für die Miniköche arbeitet, sondern sich auch im Helferkreis Pettendorf für Flüchtlinge engagiert.

„Da wir uns bei der Zusammensetzung der neuen Gruppe auch mit dem Migrationsgedanken auseinandergesetzt haben, wollten wir ein Flüchtlingskind integrieren“, erklärt Peter Greiner. „Romy kannte ein syrisches Mädchen, das sich sofort für das Projekt interessierte. Sdra ist zwar schon 13 und damit eigentlich etwas zu alt für den Einstieg bei den Miniköchen, aber sie hat schon beim Deutsch lernen so viel Engagement gezeigt und die Sprache binnen eines Jahres gut gelernt. Wir möchten ihr bei den Miniköchen die Chance geben, sich auch

auf anderer Ebene zu integrieren, neue Freunde zu finden und dabei auch noch etwas Sinnvolles zu lernen.“ Das Programm der Miniköche besteht aus Theorie und Praxis. Eine Ernährungsberaterin ist mit an Bord. Aufgeteilt in Küchen- und Servicegruppen werden den Kindern beim Besuch der Restaurantküchen die wichtigsten Grundlagen des gastronomischen Handwerks beigebracht. „Dadurch erfahren die Miniköche Wertschätzung für den Arbeitsaufwand ihrer Eltern und wissen, was dahintersteckt, wenn sie sich zu Hause an einen schön gedeckten Tisch setzen und etwas Leckeres zu essen bekommen“, sagt Stephanie Fleiner. Ausgestattet wie wahre Meisterköche bereiten sie bei den Monatstreffen regionale und überregionale Spezialitäten zu, die sie bestimmt auch mal daheim für ihre Familie nachkochen werden.

Prüfung nach zwei Jahren

Am Ende der zweijährigen Ausbildung steht eine Abschlussprüfung bei der IHK – wenn die Miniköche diese bestehen, bekommen sie ein Zertifikat über ihre erfolgreiche Teilnahme. Starten werden die Miniköche am 19. Oktober beim Landgasthof Sperger in Thalmassing.

„WARUM MACHST DU BEI DEN MINIKÖCHEN MIT?“



► **Hannes (10, Regensburg):** „Ich mache bei den Miniköchen mit, weil meine Freundin auch in dieser Gruppe dabei ist und weil ich schon seit vier Jahren zuhause koche und es liebe, neue Sachen auszuprobieren. Vor zwei Jahren habe ich mit meinem Onkel das Weihnachtsessen gekocht. Es gab Chicken Nuggets mit Rührei und Bratkartoffeln, davor eine Suppe und danach ein Dessert.“



► **Elisabeth (10 J. aus Wenzelnbach):** „Ich koche gerne und oft mit meiner Mama oder Oma. Meine Oma kann ganz prima Mehlspeisen zubereiten und die esse ich auch sehr gerne. Und mit der Mama koche ich öfters Fisch- und Fleischgerichte. Ich freue mich schon darauf, dass wir in der Uni-Mensa kochen dürfen. 3000 Studenten, das wird echt eine Herausforderung, aber Angst hab ich davor keine.“



► **Constantin (11 J. aus Regensburg):** „Am meisten freue ich mich auf die Küche vom Storstad und das Kochen mit Sternekoch Anton Schmaus. Der hat sicher viele Tricks auf Lager. Und ich bin schon gespannt, wie wir die Verköstigung von 3000 Studenten hinkriegen. Zuhause koche ich öfters für meine Familie. Ich mache jedes Weihnachten das Heiligabend-Essen Würstchen mit Soße und Kartoffeln.“



► **Sdra (13 J. aus Pettendorf):** „Mein Papa ist Koch und hatte in Damaskus ein Lokal, deswegen stehe ich wahrscheinlich so gerne in der Küche. Ich freue mich sehr darauf, deutsche Rezepte zu lernen und bayerische Gerichte zu kochen, weil mir dieses Essen gut schmeckt. Zuhause koche ich mit der Mama am liebsten Lasagne. Ich freue mich auch, bei den Miniköchen neue Freunde kennenzulernen.“ (lkh)