

Bei den Miniköchen im Kreis sind noch Plätze frei

MERZIG-WADERN (tth) Die „Europa Miniköche Grüner Kreis Saar“ treffen sich zum ersten Mal im Februar, und es sind noch Plätze frei. Mitmachen können alle Kinder aus dem Kreis Merzig-Wadern im Alter von zehn und elf Jahren. Ziel des europaweiten Projektes ist es, Kindern in einer spielerischen Form das Kulturgut Essen und Trinken weiterzugeben.

Die Ausbildung zum Minikoch dauert zwei Jahre und schließt mit einer Prüfung ab. Die IHK bestätigt die Leistung mit einer Urkunde. Die Kosten für diese zwei Jahre betragen pro Kind 150 Euro. Die Kinder werden komplett eingekleidet, bekommen in einem eigenen Arbeitskoffer, eine große Menge an Arbeitsmitteln, vom Messer über das Spätzlembrett bis hin zur Damastserviette. Teamleiter ist Christian Heinsdorf, Inhaber der Taverne der Römischen Villa Borg. Mit Michael Buchna, Landhotel Saarschleife in Mettlach, und Peregrin Maier, Flair Parkhotel in Weiskirchen, betreut und schult er das Team „Grüner Kreis Saar“.

Ein kurzes Bewerbungsschreiben sollte folgendes enthalten: Vorname, Name, Alter, Adresse, E-Mailadresse, Telefonnummer, Konfektionsgröße, Angaben zur Familie (Eltern, gegebenenfalls Geschwister), welche Schule besucht wird, Angaben zum Lehrer, warum das Kind Minikoch werden möchte, welche Hobbys das Kind hat, eventuell ein Berufswunsch.

Die Bewerbungen werden erbeten bis 18. Januar an Christian Heinsdorf, per E-Mail an c.heinsdorf@prinzip-gastfreund.de

Schirmherrin ist Landrätin Daniela Schlegel-Friedrich, der Dehoga Saarland Hotel und Gaststättenverband e.V. und die Krankenkasse Bar-

mer unterstützen das Projekt. Die Miniköche werden Lebensmittel und Produkte selbst erzeugen: In einem theoretischen Teil erfahren die Kinder, welche Gesundheits- und Nährwerte die Produkte besitzen, lernen daraus, mit regionalen Rezepten leckere Gerichte zu kochen, üben, wie ein Tisch richtig eingedeckt wird, von welcher Seite man serviert und vorlegt. Mittels eines kleinen „Kinder-Knigges“ erlernen sie, wie man das Besteck legt, wenn man mit dem Essen fertig ist. Die Kochmütze sitzt akkurat, das Halstuch ist perfekt zur Krawatte gebunden: Miniköche lernen, wie Fleisch angebraten, Fisch gedünstet und leckere Beilagen zubereitet werden und wie man als zukünftiger Meisterkoch auftritt, wie ein Tisch vorbildlich gedeckt wird oder welches Glas zu welchem Getränk gehört. In Kleingruppen lernen die Miniköche spielerisch, wie wichtig die Ernährung für die Gesundheit ist. Vor allem wird ihnen beigebracht, dass nur aus natürlichen und frischen Zutaten ein gesundes, schmackhaftes Gericht entsteht, und dass in Lebensmitteln nicht immer das drin ist, was drauf steht.

Gesundes Kochen beginnt mit Warenkunde und mit Kenntnissen der Produktion von Lebensmitteln. Deshalb beschäftigen sich die Miniköche ebenfalls mit Problemen der Landwirtschaft, mit dem Säen, dem Ernten und der Bodenaufbereitung. Die „Europa Miniköche Grüner Kreis Saar“ ist die 43. Gruppe des in Europa einmaligen Projektes „Europa Miniköche“.

Weitere Informationen zum Projekt „Europa Miniköche Grüner Kreis Saar“ gibt Christian Heinsdorf, per E-Mail an c.heinsdorf@prinzip-gastfreund.de.