



Kleine Köche ganz groß

„Miniköche Europa“ zaubern im Dörnighheimer Restaurant „Fleur de Sel“ delikates Fingereod – Veranstaltung der IHK

Von Rainer Habermann

MAINTAL – Wo sonst ein ganz

Großer kocht, Patrick Theumer,

durften am vergangenen

Dienstagnachmittag mal die

ganz Kleinen ran, mit großem

Programm. Das „Spessart-

Team“ der Miniköche Europa

wuselte in der Küche und hin-

ter dem Tresen des „Fleur de

Sel“, dem Gourmet-Tempel im

Maintaler Stadteil Dörnig-

heim. Ergebnis: äußerst delika-

te Fingereod-Feinkost der

Marke Sashimi vom Rind oder

Ceviche-Salat von der Dorade,

ohne Alkohol.

Was wie eine Kochshow

klings, ist in Teilen auch die

Vorbereitung auf eine solche.

Die „Miniköche Europa“: Da-

hinter verborgen sich Schüler

zwischen elf und 13 Jahren,

die zwei Jahre lang bei der In-

dustrie- und Handelskammer

Hanau-Gelnhausen-schlich-

tern (IHK) neben der Schule

eine frühe Ausbildung zu

Jung-Gastronomen machen.

Wie eine „Koch-AG“, sozusa-

gen, aber gezielt verbunden

mit dem Hineinschnuppem

in die Berufsbilder der Gas-

tronomie. Sie wird mit einem

belehnt.

Seit Januar läuft das Pro-

gramm, das Ilona Frei als

Teamleiterin der IHK betreut.

Einmal pro Woche nach-

Und Patrick Theumer, Chef-

koch des Feinschmeckerlo-

kals, brachte gerne die nötige

dem auch was mit Phantasie

Food verwandelt. Beim Senior

Horst Theumer, wie leckerer

Cocktails zube-

sind die Meinungen durchaus

geteilt. Während Milas mit

und Gastro-Gewerbe heute

Fachkräftemangel wie in fas-

seinem Strahlen den Bin-

druck macht, als wäre er

schon der geborene Event-

Zusatz von Alko-

hol hinterher aber total gut

schmeckt. Und schließlich

recht.

Sie sagt: „Ich koche zwar,

bringen. Kurse zu einer ge-

Ernährungsweis

kommen hinzu. Und wen-

ein Kind sich später erinnert

„Moment mal, da war doc-

gewonnen.“

wie ihre Zukunft aussehen

was: „Dann ist doch schon vi-

gesehen.“

meine Mutter unterstützen,

die ganz viel für uns kocht.

Tomatensuppe und Croutons

samt viel gelernt im „Fleur de

insge-

soll hat sie mit ihren elf Jah-

ren auch noch mehr als ge-

nug Zeit.

Die Idee der IHK hinter

dem Ausbildungsangebot is

einfache, wie Ilona Frei er

klärt. „Wir haben im Hotel

und Gastro-Gewerbe heute

Fachkräftemangel wie in fas-

seinem Strahlen den Bin-

druck macht, als wäre er

schon der geborene Event-

Zusatz von Alko-

hol hinterher aber total gut

schmeckt. Und schließlich

recht.

Sie sagt: „Ich koche zwar,

bringen. Kurse zu einer ge-

Ernährungsweis

kommen hinzu. Und wen-

ein Kind sich später erinnert

„Moment mal, da war doc-

gewonnen.“

wie ihre Zukunft aussehen

was: „Dann ist doch schon vi-

gesehen.“

meine Mutter unterstützen,

die ganz viel für uns kocht.

Tomatensuppe und Croutons

samt viel gelernt im „Fleur de

insge-

soll hat sie mit ihren elf Jah-

ren auch noch mehr als ge-

nug Zeit.

Die Idee der IHK hinter

dem Ausbildungsangebot is

einfache, wie Ilona Frei er

klärt. „Wir haben im Hotel

und Gastro-Gewerbe heute

Fachkräftemangel wie in fas-

seinem Strahlen den Bin-

druck macht, als wäre er

schon der geborene Event-

Zusatz von Alko-

hol hinterher aber total gut

schmeckt. Und schließlich

recht.

Sie sagt: „Ich koche zwar,

bringen. Kurse zu einer ge-

Ernährungsweis

kommen hinzu. Und wen-

ein Kind sich später erinnert

„Moment mal, da war doc-

gewonnen.“

wie ihre Zukunft aussehen

was: „Dann ist doch schon vi-

gesehen.“

meine Mutter unterstützen,

die ganz viel für uns kocht.

Tomatensuppe und Croutons

samt viel gelernt im „Fleur de

insge-

soll hat sie mit ihren elf Jah-

ren auch noch mehr als ge-

nug Zeit.

Die Idee der IHK hinter

dem Ausbildungsangebot is

einfache, wie Ilona Frei er

klärt. „Wir haben im Hotel

und Gastro-Gewerbe heute

Fachkräftemangel wie in fas-

seinem Strahlen den Bin-

druck macht, als wäre er

schon der geborene Event-

Zusatz von Alko-

hol hinterher aber total gut

schmeckt. Und schließlich

recht.

Sie sagt: „Ich koche zwar,

bringen. Kurse zu einer ge-

Ernährungsweis

kommen hinzu. Und wen-

ein Kind sich später erinnert

„Moment mal, da war doc-

gewonnen.“

wie ihre Zukunft aussehen

was: „Dann ist doch schon vi-

gesehen.“

meine Mutter unterstützen,

die ganz viel für uns kocht.

Tomatensuppe und Croutons

samt viel gelernt im „Fleur de

insge-

soll hat sie mit ihren elf Jah-

ren auch noch mehr als ge-

nug Zeit.

Die Idee der IHK hinter

dem Ausbildungsangebot is

einfache, wie Ilona Frei er

klärt. „Wir haben im Hotel

und Gastro-Gewerbe heute

Fachkräftemangel wie in fas-

seinem Strahlen den Bin-

druck macht, als wäre er

schon der geborene Event-

Zusatz von Alko-

hol hinterher aber total gut

schmeckt. Und schließlich

recht.

Sie sagt: „Ich koche zwar,

bringen. Kurse zu einer ge-

Ernährungsweis

kommen hinzu. Und wen-

ein Kind sich später erinnert

„Moment mal, da war doc-

gewonnen.“

wie ihre Zukunft aussehen

was: „Dann ist doch schon vi-

gesehen.“

meine Mutter unterstützen,

die ganz viel für uns kocht.

Tomatensuppe und Croutons

samt viel gelernt im „Fleur de

insge-

soll hat sie mit ihren elf Jah-

ren auch noch mehr als ge-

nug Zeit.

Die Idee der IHK hinter

dem Ausbildungsangebot is

einfache, wie Ilona Frei er

klärt. „Wir haben im Hotel

und Gastro-Gewerbe heute

Fachkräftemangel wie in fas-

seinem Strahlen den Bin-

druck macht, als wäre er

schon der geborene Event-

Zusatz von Alko-

hol hinterher aber total gut

schmeckt. Und schließlich

recht.

Sie sagt: „Ich koche zwar,

bringen. Kurse zu einer ge-

Ernährungsweis

kommen hinzu. Und wen-

ein Kind sich später erinnert

„Moment mal, da war doc-

gewonnen.“

wie ihre Zukunft aussehen

was: „Dann ist doch schon vi-

gesehen.“

meine Mutter unterstützen,

die ganz viel für uns kocht.

Tomatensuppe und Croutons

samt viel gelernt im „Fleur de

insge-

soll hat sie mit ihren elf Jah-

ren auch noch mehr als ge-

nug Zeit.

Die Idee der IHK hinter

dem Ausbildungsangebot is

einfache, wie Ilona Frei er

klärt. „Wir haben im Hotel

und Gastro-Gewerbe heute

Fachkräftemangel wie in fas-

seinem Strahlen den Bin-

druck macht, als wäre er

schon der geborene Event-

Zusatz von Alko-

hol hinterher aber total gut

schmeckt. Und schließlich

recht.

Sie sagt: „Ich koche zwar,

bringen. Kurse zu einer ge-

Ernährungsweis

kommen hinzu. Und wen-

ein Kind sich später erinnert

„Moment mal, da war doc-

gewonnen.“

wie ihre Zukunft aussehen

was: „Dann ist doch schon vi-

gesehen.“

meine Mutter unterstützen,

die ganz viel für uns kocht.

Tomatensuppe und Croutons

samt viel gelernt im „Fleur de

insge-

soll hat sie mit ihren elf Jah-

ren auch noch mehr als ge-

nug Zeit.

Die Idee der IHK hinter

dem Ausbildungsangebot is

einfache, wie Ilona Frei er

klärt. „Wir haben im Hotel

und Gastro-Gewerbe heute

Fachkräftemangel wie in fas-

seinem Strahlen den Bin-

druck macht, als wäre er

schon der geborene Event-

Zusatz von Alko-

hol hinterher aber total gut

schmeckt. Und schließlich

recht.

Sie sagt: „Ich koche zwar,

bringen. Kurse zu einer ge-

Ernährungsweis

kommen hinzu. Und wen-

ein Kind sich später erinnert

„Moment mal, da war doc-

gewonnen.“

wie ihre Zukunft aussehen

was: „Dann ist doch schon vi-

gesehen.“

meine Mutter unterstützen,

die ganz viel für uns kocht.

Tomatensuppe und Croutons

samt viel gelernt im „Fleur de

insge-

soll hat sie mit ihren elf Jah-

ren auch noch mehr als ge-

nug Zeit.

Die Idee der IHK hinter

dem Ausbildungsangebot is

einfache, wie Ilona Frei er

klärt. „Wir haben im Hotel

und Gastro-Gewerbe heute

Fachkräftemangel wie in fas-

seinem Strahlen den Bin-

druck macht, als wäre er

schon der geborene Event-

Zusatz von Alko-

hol hinterher aber total gut