

Mit dem Sternekoch am Herd

Bad Griesbacher Miniköche assistieren bei Alexander Herrmanns Küchen-Kabarett in der Dreiländerhalle

Von Carmen Keller

Bad Griesbach/Passau. Auf den ultimativen Weg zum perfekt rosa gebratenen Steak hat der Sternekoch und Küchen-Kabarettist Alexander Herrmann 600 begeisterte Zuschauer in der Dreiländerhalle mitgenommen. Mit dabei: zwölf Miniköche aus Bad Griesbach. Die zehn- bis zwölfjährigen Mädchen und Buben waren eigentlich nur zum Zusehen gekommen – ausgestattet mit ihren Kochjacken und -mützen. Da wollte Herrmann doch gleich wissen, was es mit dem Outfit auf sich hat. Spontan band er die Nachwuchsköche in seine Show ein. „Das war eine supertolle Sache für die Kinder. Und auch für deren Eltern“, schwärmt Sabine Rein, die bei der Aktion „Miniköche Europa“ für den Kochunterricht zuständig ist.

Spontan auf der Bühne gelandet

Die Aktion „Miniköche Europa“ läuft in Bad Griesbach unter der Regie des Hoteliers Otto Wunsch seit 2008. Unter der fachkundigen Anleitung von Chefköchen, begleitet von Ernährungswissenschaftlern und ausgebildeten Servicekräften, werden die Kinder während der 20 Monatstreffen und bei weiteren Aktionen in Theorie und Praxis angeleitet, unterrichtet und für gastronomische Berufe interessiert. Am Ende gibt



Sichtlich freute sich Alexander Herrmann über den Besuch der Miniköche aus Bad Griesbach auf der Bühne, die er anschließend die knusprigen Entenflügel unter den Zuschauern servieren ließ. – Foto: Bernhard Brunner

es ein IHK-Zertifikat. Die Dachmarke „Europa-Miniköche“ ist eine gemeinnützige GmbH. Im Oktober sind im Bad Griesbacher Hotel Residenz 22 Kinder in den neuen, zweijährigen Kurs gestartet.

Das Betreuungsteam ist bemüht, neben den Monatstreffen besondere Aktionen für die Nachwuchsköche zu bieten. Als ein Be-

kannter Otto Wunsch vom Passauer Veranstalter der Kochshow mit Alexander Herrmann Freikarten für den Event anbot, war die Freude groß. So saßen zwölf Bad Griesbacher Miniköche in Kochmontur mit Elternbegleitung und Sabine Rein aus dem Ausbildungsteam im Publikum, als der Sterne-Koch in der Passauer Dreiländerhalle aufkochte, bekann-

termaßen gewürzt mit viel Humor.

Mit ihren Kochschürzen und -mützen waren die Kinder ein Hingucker, die auch gleich das Interesse Alexander Herrmanns weckten. Er holte die Kinder auf die Bühne und stellte die Aktion „Miniköche Europa“ kurz vor. Spontan lud er die Mädchen und Buben ein, im zweiten Block der

Kochshow als Assistenten dabei sein. Dabei erlebten sie aus nächster Nähe mit, wie Herrmann eine knusprig gebratene Ente tranchierte. „Das sind die Sterneköche von morgen“, rief Herrmanns wortwitziger Einpeitscher Marco Laufenberg ins Publikum. Nachdem die Miniköche die Ente probiert hatten, verteilten sie in ihren blütenweißen Kochjacken einige

Portionen unter den Gästen. Insgesamt waren die Kinder als „Special Guests“ fast eine halbe Stunde auf der Bühne, wo Herrmann als Höhepunkt ein flambiertes „Filet du patron“ zauberte.

Geschenke für die Kinder im Backstage-Bereich

„Es war der Wahnsinn“, schwärmt Betreuerin Sabine Rein. „Natürlich waren die Kinder nervös, als sie plötzlich beim Auftritt von Alexander Herrmann dabei sein durften“, erzählt die Küchenleiterin der Bad Griesbacher Klinik St. Lukas. „Aber ich hab’ sie an das erinnert, was ich immer sage: Habt keine Berührungängste.“ Das hat offensichtlich gut geklappt. Die Kinder machten ihre Sache prima und wurden vom Starkoch in den Backstage-Bereich eingeladen. „Wir durften Selfies mit ihm machen und jeder erhielt einen Kochlöffel mit den Initialen A.H.“, berichtet Sabine Rein von einem „ganz lockeren Miteinander“.

Für Otto Wunsch und Sabine Rein ist das Erlebnis mit Alexander Herrmann mehr als ein Event. „Es ist Motivation, ein Statement für den Kochberuf“, sagt Sabine Rein. „Leider ist der Beruf nicht mehr so gefragt, dabei ist er vielfältig und spannend“, erhofft sie sich, dass einige der Miniköche am Ende des zweijährigen Lehrgangs eine entsprechende Berufsentscheidung treffen.