

## Eier und Mehl für Spätzle und den späteren Beruf...

„Miniköche“-Aktion bereitet Schulkinder auf das Leben vor –  
Nürnberger Überraschung bei Seehofer-Besuch



44 bayerische „Miniköche“ – darunter 15 heimische Mädchen und Jungen der europaweiten Aktion – bildeten für Bayerns Ministerpräsident Horst Seehofer Spalier beim Einzug in die Nürnberger Hotel- und Gaststätten-Fachmesse, bevor sie den prominenten Besucher beim Essen verwöhnten.

Wenn die kleinen, vielleicht künftigen Gourmet-Künstler mit Strainer, Jigger oder Stößel hantieren, liegt das eigentliche Essen quasi schon hinter ihnen. Aber nicht die Ausbildung, dieser harte Job für die neuen Boccuse oder Nachwuchs-Winklers.



Cornelius Mohr (rechts) lässt zwei Mädchen zuschauen, als Berufskoch Benjamin Hartl diesen „Miniköchen“ die richtigen Handgriffe zum Spätzleschaben zeigt.  
Fotos: Wunsch/Lütkehaus

Weil die zwei Dutzend Mädchen und Jungen aus der Bad Griesbacher Region ein volles Lehr-Lern-Programm rund um Ernährungskunde und praktisches Kochen, um Küche und

Bar absolvieren, seit dem Herbst vorigen Jahres bis Mitte Juli. Immer emsiges Lernen, durchaus hartes Arbeiten für die Schulkinder, die sich im „Residenz“-

Restaurant „Wastl-Wirt“ mit Schulmesser oder Spätzlereibe abplagen. Aber diese „Miniköche“, alles heranwachsende Kochkünstler einer europaweiten, überaus angesehenen Nachwuchs-Aktion aus dem Förderprogramm der auf der Bodenseeeinsel Mainau ansässigen Graf-Bernadotte-Stiftung, können durchaus Highlights erleben... Wie bei der Nürnberger Hotel- und Gaststätten-Messe, als 44 bayerische

„Miniköche“ mit einem prominenten Ausstellungsbesucher plötzlich ganz hautnah und fast per Du zu tun hatten: Erst ein feierlich arrangiertes Spalier für Bayerns Ministerpräsident Horst Seehofer, dem die Schulkinder-Garde – darunter 15



Seit Jahren arrangiert Residenz-Inhaber Otto Wunsch für Mädchen und Jungen aus Bad Griesbach und Umgebung Kurse für „Miniköche“, die alles ums gesunde Essen und auch Benimm-Regeln lernen – bis zur Gesellenprüfung und für das (Berufs-)Leben. ...

Mädchen und Jungen aus dem Bad Griesbacher Residenz-Restaurant – anschließend auch eine Gaumenüberraschung kredenzt. „Tolles Essen, tolle Erlebnisse“, schildert „Residenz“-Inhaber Otto Wunsch beim „Stadtmagazin“-Besuch die Begegnung seiner „Miniköche“ mit Landesvater Seehofer und seiner Begleitung, „das war für unsere, auch für alle bayrischen „Miniköche“ sicher ein unvergesslicher Auftritt im ganz großen Stil.“

Die Basis, eben das klassische Handwerk und die knorrige Alltagsarbeit zwischen Herd und Bar, lernen die „Miniköche“ seit Ende Oktober von der Pike auf. Immer portionsweise, genau abgestimmt wie eine Gewürzmischung oder akkurat, also wie fein gehackte Zwiebeln, steigen sie in dieses Riesenmetier von Küche und Kochkunst ein. Dass die unscheinbare Gerste als ältestes Grundnahrungsmittel des Menschen gilt, aus dem sich gesundes Bier, aber wegen der besonders wertvollen Ballaststoffe auch ungeahnt gesunde und verdauliche Gerichte zaubern lassen. Oder Hafer und Weizen und Roggen, besonders die vielseitig einsetzbare Hirse, wie eine Ernährungsberaterin auch anhand von Rezeptbeispielen vermittelt. Profikoch Benjamin Hartl lässt regelmäßig die „Wastlwirt“-Küche links liegen, dann steigt er bei den Kindern ein. „Tolle Sache, macht Riesenspaß“, schildert der Profi seinen Einsatz für Sophia oder Johanna und Co, wenn es – wie bei Muttern und erst recht in der Restaurantküche – ums Spätzleschaben oder um den frischen Salat geht.

### Reizvolle Idee: Kinder schaffen Kräuter- und Gemüsegarten



Eier schlagen, alles mit der Hand und nicht mit dem Mixer, da wird so manche Kinderhand – egal ob beim Mädchen oder beim Buben – schnell lahm, aber es hilft nix. Mehl wird reingestreut, dazu eine Prise Salz, zwischendurch abschmecken, weiter rühren und den Teig schlagen. Er muss glatt sein, ohne Klümpchen, alles fein glatrühren und dann abfüllen auf der Spätzleibe. Das kochende Wasser dampft, Sophia aus St. Salvator müht sich ab, langsam purzelt der Teig in den Topf, der erste Schritt Richtung Kasspätzle ist geschafft, während nebenan Eisbergsalat von zwei erfahrenen Händen, nämlich denen von Koch-Azubi Julia Berger, zerteilt wird. Danach sind die „Miniköche“ dran, Jungen wie Mädchen lernen das Salatmachen. Die einen richten den Salatkopf her, Blätter zupfen und alles waschen, die anderen hacken Zwiebel, mischen unter Essig und Öl Pfeffer, Salz und Zucker, auch Tomatenwürfel und püriertes Basilikum für das Dressing, und gegenüber auf der Ceran-Herdplatte bekommen die frischen Spätzle gerade eine Auflage aus gerösteten Zwiebeln und Käseflocken.



Für die neue Idee mit dem Kräuter- und Gemüsegarten haben die „Miniköche“ schon die ersten Arbeiten absolviert.

Johanna Burkert (11), die mit ihrer Schwester Anna als begeisterte „Miniköchin“ mit Reibe und Schaumlöffel emsig wirkt und nebenbei von Mutters Kochkunst aus ihrer Ortenburger Familie plaudert, kennt schon mehr als Hartweizen und Eierschlagen. Denn: „Schnitzel und Kaiserschmarrn haben wir schon herg'richt, Plätzchen und Punsch können wir auch schon.“ Und von irgendwo zwischen Kochdampf und Kindergesichtchen dringt eine Stimme mit „Bratkartoffeln kriegen wir auch hin“ durch.

„Miniköche“ sind halt vielseitig, früher wohl mehr beim Futtern, nun nach etlichen Kochlern-Nachmittagen auch mit der Zubereitung.



Bis zum frischen „Florida-Drink“ müssen die „Miniköche“ mit Jigger, Strainer und Shaker arbeiten können – und pffiffige Obstgarnituren gestalten.



Das war ein absoluter Höhepunkt: die Nürnberger Fest-Gala für Ministerpräsident Horst Seehofer.

Zwei Jahre betreut Hotelier Otto Wunsch mit seinem Koch-, Service-, Barkeeper- und Ernährungsexperten-Team solche Schulkinder, die für ihren „Miniköche“-Einsatz mit Handwerkszeug, mit Sparschäler und Messer, auch mit Berufskleidung ausgestattet werden. 32 „Miniköche“-Gruppen haben zwei (Lehr-) Jahre durchlaufen, auch eine Prüfung absolviert und ihren speziellen „Gesellenbrief“ erworben, so dass immer mehr Eltern aufmerksam, aber auch interessiert geworden sind. Wegen der praktischen Lektionen fürs Leben, für die eigene Selbstständigkeit, auch die später eigene Familie.

Und dabei gehen den Machern die Rezepte fast nie aus, besonders aber auch die neuen Ideen nicht, Kreatives für weitere Projekte. „Einen eigenen Garten, einen Kräuter- und Gemüsegarten“, skizziert Otto Wunsch, den will er „seinen“ Jungköchen für die Zukunft und die weitere „Miniköche“-Karriere ans Herz legen. Auf dass die kochbegeisterten, inzwischen zu Boccuse-Gesellenvancierten Nachwuchs-Akteure im Schatten von „Residenz“ und „Wastl-Wirt“ bald einen Kartoffelacker anlegen oder Tomatenstauden pflanzen oder die eigenen Kräuter abzupfen – frischer geht's nimmer... Hans-Joachim Lütkehaus