

Kleine Köche in großer Hotelküche

Europa-Miniköche lernen im Hotel Birkenhof, wie man Gemüse schneidet und Servietten faltet

Grafenwiesen. (ig) Viele Köche verderben den Brei – das ist ein bekanntes Sprichwort. Dass aber das Gegenteil der Fall sein kann, wurde am Sonntag im Spirit & Spa Hotel Birkenhof am Elfenhain unter Beweis gestellt: Die Europa-Miniköche, genauer gesagt die Gruppe „Miniköche Cham1-Ostbayern“, waren zu Gast. Dreieinhalb Stunden lang dauerte der Kochworkshop, zu dem trotz schwieriger Winterwetterbedingungen fast alle Mitglieder der 17-köpfigen Truppe angereist waren.

Bereits seit mehr als 30 Jahren werden im Rahmen dieser Initiative Kinder im Alter von zehn bis zwölf Jahren in das gastgewerbliche Handwerk eingeführt. Angelegt auf einen Zeitraum von zwei Jahren, kommen die Kinder zu 20 Monatstreffen, sogenannten Kochworkshops, sowie sechs Ernährungstreffen. Als gastgewerblicher Betrieb hat sich nun auch das Hotel Birkenhof am Elfenhain nach den Worten von Juniorchefin Christel Gmach „sehr gerne“ zur Verfügung gestellt. Einer ihrer drei Söhne ist bei den Miniköchen aktuell übrigens ebenfalls aktiv, „aber in einer anderen Gruppe“, erzählte die stolze Mama.

Das Auge isst mit

Die Nachwuchs-Küchenchefs, die am ersten Adventssonntag im Bir-

kenhof zu Gast waren, wurden von ihrem Paten Julian Schedlbauer begleitet. Er hat die Minikoch-Laufbahn bereits selbst erfolgreich durchschritten und steht den Mädels und Buben nun unterstützend zur Seite. Ohne entsprechende „Arbeitskleidung“ geht natürlich auch bei den Miniköchen nichts und so

haben sie sich, bevor der Weg in die Hotelküche angetreten, werden durfte, in ihre Kochklamotten geschmissen.

Angekommen im Reich von Küchenchef Johann Neumeier, erfuhren die Nachwuchsköche zum Einstieg allerlei Wissenswertes rund um diverse Wintergemüsesorten.



Sie bewiesen ihr Können im Hotel Birkenhof: die Gruppe Cham1-Ostbayern der Europa-Miniköche mit ihrem Ausbildungsteam. Fotos: Alois Gmeinwieser

Mit diesen Hintergrundinformationen teilten sich die Kinder in drei Gruppen auf und durchliefen anschließend verschiedene Stationen:

Max Pongratz, stellvertretender Hotel-Küchenchef und selbst ehemaliger Auszubildender im Birkenhof, bereitete mit seinen Schützlingen eine Gemüsebrühe mit Grießnockerln und Gemüseeinlage zu. Zu ihrer Begeisterung durften die Kinder jeden einzelnen Schritt selbst machen – angefangen vom Schneiden des Gemüses, über das Abstechen der Nockerln. Johann Neumeier unterstützte die eifrigen Mädchen und Jungs bei der Zubereitung von Bratlingen aus Wintergemüse mit Rahmwirsing.

Das Auge isst bekanntlich mit und so lässt sich ein Mahl in ansprechendem Ambiente gleich noch besser genießen. Deshalb fertigte Restaurantleiterin Ivana Weiß mit den Kindern Servietten in Tannenbaumform an.

„Goldene Milch“

Die Kinder konnten ihr theoretisches Wissen dann auch gleich praktisch anwenden und ihren eigenen Platz an der Tafel fürs gemeinsame Essen eindecken. Zu ihrer Freude hatte die stellvertretende Barleiterin Martina Mesickova eine Überraschung für die fleißigen Miniköche parat. Sie bereitete mit ih-



Fachgerecht Gemüse schneiden, ist kein Problem für die Nachwuchsköche.

nen „Goldene Milch“, einen alkoholfreien Cocktail, zu. In diesem Teil erfuhren die Kinder zudem viel über Gewürze.

Am Ende des praktischen Teils heimsten die Kinder viel Lob und Wertschätzung vonseiten der Betriebscrew für „das tolle Engagement und das hervorragende Mitmachen“ ein. Viele Köche verderben eben nicht den Brei.