

Auch „Twin-Town“ hat jetzt Miniköche

Hersbrucks Teamchef Peter Bauer leistete bei der Gründung der Gruppe in Lossiemouth wichtige „Geburtshilfe“

HERSBRUCK/LOSSIEMOUTH – Jetzt also auch Schottland: Die Idee, dem Projekt „Europa Miniköche“ weiteres Leben zu geben, ist ein gutes Stück weiter – im Herbst wird die 1. schottische Miniköche-Gruppe an den Start gehen.

Der Gedanke in Hersbrucks „Twin-Town“ Lossiemouth beziehungsweise Elgin entstand im Frühjahr 2019 bei einem Besuch von Gastronomen unter Führung des Kreisvorsitzenden des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes im Nürnberger Land, dem Hersbrucker Peter Bauer.

Hintergrund für die damalige „Fach-Studienreise“ war der Wunsch, einmal das Land des Whiskys zu erkunden und sich vor Ort mit schottischen Kollegen auszutauschen (*wir berichteten*). James Allen, Canzler von Lossie, organisierte eine exzellente Info-Tour zu mehreren Whisky- und Gin-Destillieren, Craft-Bierbrauereien und Betrieben, die Lachs und Lamm verarbeiten.

Großes Interesse

Teil dieser Tour war auch ein Besuch am gastronomischen College in Elgin zum Gedankenaustausch über die Ausbildung von Fachkräften im Gastgewerbe. Alistair Fowlie, fachlicher Leiter der Gastro-Abteilung, stellte damals die Ausbildung in Schottland vor. Dabei kam die Sprache auch auf das Thema „Europa Miniköche“. Die Schotten hatten sofort großes Interesse an diesem Projekt und so lud sie der Hersbrucker Miniköche-Teamleiter Peter Bauer zur „Sternstunden Gala der Miniköche“ Ende 2019 nach Hersbruck ein.

Hier erlebten die schottischen Kollegen live mit, wie 100 Miniköche eine Gala für 320 Personen mit einem 4-Gang-Menü bestritten. Das Eindecken, Kochen und Service wurde von den jungen Kö-



Das Team der schottischen Köche-Nationalmannschaft mit Alistair Fowlie (2. v. links) und Peter Bauer (4. v. links).

Fotos: privat



Bester Laune: die Betreuer der neu gegründeten Miniköche-Gruppe Lossiemouth vom gastronomischen College in Elgin.

chen mit großer Begeisterung und Können gezeigt.

Der Wunsch in Schottland war nach dieser tollen Veranstaltung

geboren. Dass die Benefiz-Veranstaltung 15 000 Euro für das Hilfsprojekt „Sternstunden“ des BR einbrachte, war für sie ebenfalls ein ausschlaggebendes Argument, bei sich zu Hause dieses Projekt anzugehen – auch wenn die Corona-Pandemie den Start nun auf den Herbst 2022 hinausschob.

Die neue Miniköche-Geschäftsstelle mit Geschäftsführerin Susanne Droux und Teamleiter Peter Bauer klärte die Schotten per Video-Konferenzen über Pflichten, Aufgaben und Rechte auf.

Beim „Hospitality Festival“ im College in Elgin durfte Bauer das Projekt offiziell den künftigen Sponsoren und dem Schirmherrn Richard Lochhead, dem Abgeordneten der Grafschaft Moray im Parlament in Edinburgh, vorstellen. Bei der Abschluss-Gala zu Gunsten der Gastro-Abteilung des Colleges kochten der Teamchef

der schottischen Köche-Nationalmannschaft mit Teamkollegen und Studenten ein exzellentes 8-Gangmenü.

Zum Schluss der Gala gab es noch eine amerikanische Versteigerung zu Gunsten der neuen Miniköche-Gruppe. Mit einem Preis vom Gasthof Restaurant Bauer für ein Wochenende in Hersbruck kam dabei ein stolzer Erlös von 4000 Pfund (rund 4800 Euro) zusammen.

Nach einem typischen Frühstück am nächsten Morgen wurden noch die letzten schriftlichen Vorarbeiten zum Start im Herbst geregelt. Beim Heimflug ergab sich in Aberdeen am Flughafen noch ein zufälliges Treffen mit dem schottischen Chef der Köche-Nationalmannschaft, der gerade auf dem Weg zu einer Arbeitstagung des Weltverbands der Köche nach Luxemburg war.