

„Miniköche“ pflanzen sich ihre Kräuter selber

Bad Griesbach. Minze, Thymian und Dill – vor dem Hotel Residenz duftet es nach frischen Kräutern. Die „Miniköche“ haben selbst Hand angelegt und in vier Terrassenbeeten über 20 Arten von Gewürzen und Gemüse eingepflanzt. „Zum einen lernen unsere Miniköche die Kräuter kennen und zum anderen können sie sie gleich frisch verkochen“, erklärt Hotelier Otto Wunsch. Das Projekt ist Teil der Ausbildung, die das Hotel Residenz Kindern im Alter

von zehn bis zwölf Jahren im Rahmen einer europaweiten Nachwuchsaktion anbietet. 15 der 44 bayerischen „Miniköche“ lernen in Bad Griesbach die Kunst des Kochens. Der Kräutergarten macht den „Miniköchern“ viel Spaß. Ebenso die zahlreichen Aktionen, die bereits seit Herbst laufen, neben Kochkursen auch der Auftritt auf der Hotel- und Gaststättenmesse, bei der die Nachwuchsköche Ministerpräsident Horst Seehofer bekochten. – bb



Damit sie künftig ganz frisch ernten können, legen die Bad Griesbacher „Miniköche“ – hier mit Luise und Helmut Allertseder und Hotelier Otto Wunsch – einen Kräuter- und Gewürzgarten an. – Foto: Bernkopf