

„Kleine“ Köche zaubern große Gerichte



Am 21. September 2012 war es wieder soweit: 22 „Miniköche“ starteten in zwei lehrreiche „Ausbildungsjahre“. Dort schwingen sie dann einmal im Monat, im Hotel Residenz, den Kochlöffel und schauen Küchenchef Karsten Henze über die Schulter. Unsere Miniköche sind zwischen zehn und zwölf Jahre alt und begeisterte Hobbyköche. Ziel ist es, die Kinder an gesunde Ernährung, Umweltschutz und den Arbeitsablauf in der Hotellerie und Gastronomie heranzuführen.

Küchenchef Karsten Henze gibt den Kindern wertvolle Tipps und hat auf jede Frage eine passende Antwort. Ein kleiner Vortrag über gesunde Lebensmittel soll den Kindern aufzeigen, dass nicht nur Süßes schmackhaft ist. Mit Kochjacke und Schürze bekleidet, zaubern die „Kleinen“ dann große, schmackhafte Gerichte, die sich sehen lassen können.

Unter den Augen von Serviceleiterin Linda Werner lernen sie neben kochen und backen, das fachgerechte Eindecken des Tisches, den korrekten Umgang mit dem Gast und natürlich auch das richtige Servieren eines Gerichtes. Das Mixen von alkoholfreien Cocktails ist für jeden Minikoch immer eines der Highlights der Ausbildung.

Abwechslung finden die Miniköche bei Messebesuchen, Veranstaltungen oder Ausflügen, wo sie das Gelernte unter Beweis stellen dürfen. Nach 2 Jahren Ausbildung erhalten die Miniköche ein Zertifikat der Industrie- und Handelskammer, auf das sie richtig stolz sein können.

Unterstützt wird das großartige Projekt „Europa Miniköche“ vom stellvertretenden Landrat Herrn Raimund Kneidinger, dem dritten Bürgermeister Herrn Josef Fischer, Gruppenleiter Herrn Otto Wunsch, Küchenchef Karsten Henze, Serviceleitung Linda Werner und Ernährungsfachkraft Stefanie Krabbes.

Für die zwei aufregenden Jahre wünschen wir den Miniköchen Spaß am Kochen, Durchhaltevermögen und stets ein offenes Ohr für Tipps und Tricks der Profis.