



Miniköche mit selbstgemachtem Eis – ab Oktober auch in Cham

Kinder sollen lernen zu kochen

AKTION Das Projekt Europa Miniköche wurde am Donnerstag in Cham vorgestellt.



VON FLORIAN REITMEIER

CHAM. Die Gastronomie Heizler stellte am Mittwoch Nachmittag die Aktion „Europa-Miniköche“ in ihrem Restaurant MundArt in Cham vor.

Bei diesem Projekt lernen Kinder unter der Anleitung von erfahrenen Köchen, wie richtiges Essen, das heißt kein Fastfood und Fertiggerichte, zubereitet wird. Es werden ihnen die Fertigkeiten beigebracht, um mit Lebensmitteln aus der Region oder der Saison gute Gerichte zu machen. Am Ende des Kurses sollen sie dann in der Lage sein, zwei komplette Menus kochen zu können. Auch alkoholfreie Cocktails stehen auf dem Programm.

Intakte Umwelt und Gesundheit

„Es geht aber noch weit darüber hinaus“, erklärte Manuela Heizler, die zusammen mit dem Schirmherrn Dr. Gerhard Hopp das Projekt nach Cham geholt hat. „Kinder sollen lernen, dass richtige Ernährung aus einer intakten Umwelt Gesundheit schaffen kann.“

Deshalb werden die Kinder, die an 20 Monatssitzungen innerhalb von zwei Jahren teilnehmen, selber Lebensmittel erzeugen. Sie werden dazu in verschiedene Betriebe gehen und auch einen eigenen Garten anlegen, um Gemüse zu pflanzen und zu ernten.

Fünf Euro für Marktbesuch

Es gibt in diesem Rahmen eine Aktion „Marktbesuch“, in der die Kinder mit nur fünf Euro so viele verschiedene Wintergemüsesorten kaufen sollen wie es ihnen möglich ist. Dadurch sollen sie verschiedene Lebensmittel auf eigene Faust kennenlernen. Im theoretischen Teil erfahren dann die Heranwachsenden, welche Gesundheitswerte und Nährwerte die verschiedenen Produkte besitzen.

Darüber hinaus wird ihnen weiterhin vermittelt, wie ein Tisch richtig



Die Unterstützer und Verantwortlichen zeigten sich am Mittwoch von dem Konzept der Miniköche begeistert.

DIE AKTION „EUROPA MINIKÖCHE“

- ▶ **Jürgen Mädger** rief 1989 die Aktion ins Leben. Inzwischen gibt es in Deutschland und dem europäischen Ausland Miniköche-Gruppen. Cham ist die 35. Gruppe in Deutschland.
- ▶ **Seitdem haben** über 15 000 Kinder an dem Projekt teilgenommen.
- ▶ **Mädger lehrt** dabei nach einer „Drei-Säulen-Theorie“: „Gesundheit durch Ernährung in einer intakten Umwelt.“
- ▶ **Die Kinder** lernen dabei nach der be-

währten „VENÜ-Methode“: Vormachen, erklären, nachmachen, üben.

- ▶ **Neben dem Lernen** ist auch das Erleben ein wesentlicher Bestandteil des Projekts: Die Miniköche richteten in den zwei Jahren immer mal wieder Bankette aus oder halfen bei hochkarätigen Veranstaltungen wie der „Grünen Woche“ mit dem Bundespräsidenten in Berlin.
- ▶ **Mittlerweile sammelten** die „Minikö-

che“ bereits über 100 000 Euro an Spendengeldern. Momentan sammeln sie im Zuge der Aktion „Kinder helfen Kindern“ für die Flutopfer.

- ▶ **Es besteht** die Möglichkeit, die Aktion zu unterstützen: Sei es durch finanzielles Sponsoring oder durch Sach- und Dienstleistungen.
- ▶ **Das Bayerwald Echo** wird den Fortschritt der Miniköche ab Oktober ausführlich begleiten.

gedeckt wird und wie man sich an einem solchen richtig verhält. „Es wird eine Art Kinderknigge unterrichtet“, erklärt Heizler. Zum Abschluss des Kurses findet dann ein großes Abschlussevent statt, bei dem die Kinder ihre erworbenen Fähigkeiten unter Beweis stellen können.

Ein Zertifikat von der IHK

Nach der Ausbildungszeit erhält dann jedes Kind ein offizielles Zertifikat über ein Berufsvorbereitungseminar der Industrie- und Handelskammer. Dieses Zertifikat wird durch eine Prüfung abgeschlossen. „Sie haben danach mehr Wissen als der Durchschnittserwachsene“, sagte Jürgen Mädger, der Gründer der Aktion.

„Ich habe ein ganz tolles Gefühl bei der Sache“, sagte Dr. Gerhard

Hopp. „Der gute Eindruck, den ich am Anfang hatte, als mir Frau Heizler das Projekt vorgestellt hat, hat sich potenziert.“

Auch Andreas Brunner, der Kreisstellenleiter des Bayerischen Hotel und Gaststättenverbands, zeigte sich von der Idee begeistert: „Die Nachwuchs in Gastronomiegewerbe wird immer weniger. Deshalb ist es enorm wichtig, den Kindern schon frühzeitig einen Einblick in das Gewerbe zu bieten und vielleicht den einen oder anderen für das Branche zu begeistern.“ Deshalb wird auch er die Aktion unterstützen.

Die Kinder werden bei dem Kurs von verschiedenen Personen geschult. Als Teamleiterin wird Manuela Heizler fungieren und als Ernährungsberaterin Michaela Steinkirchner. Die

Küchenausbildung wird Werner Heizler übernehmen.

Die Kosten für die zwei Jahre liegen bei 150 Euro pro Kind. Dafür bekommt jedes Kind eine Kochbekleidung und eine Menge an Arbeitsmitteln, wie etwa ein Messerset oder ein Spätzle Brett.

→ Kinder im Alter von zehn bis elf Jahren können sich, wenn sie an dem Projekt interessiert sind, unter info@heizler-vps.de bewerben. In dem kleinen Bewerbungsschreiben sollten neben den üblichen Kontaktdaten, wie dem Namen, die Adresse oder die Telefonnummer auch der Grund aufgeführt sein, warum das Kind Minikoch werden will, welche Hobbys es hat und ob schon ein Berufswunsch besteht. Die Aktion startet im Oktober.