

# Startschuss für Kinderkochkurse

Bei der Aktion „Europa-Miniköche“ führen echte Profis Kinder in die Kunst des Kochens ein.

Von Arist Nick Sass

**Cham.** Kinder, die mit viel Spaß kochen lernen wollen, sind in der neuen Aktion „Europa-Miniköche“ bestens aufgehoben. Die Gastronomin Manuela Heizler, die zusammen mit dem Schirmherrn Dr. Gerhard Hopp das Projekt nach Cham geholt hat, erklärte bei der Vorstellung in ihrem Restaurant Mund-Art, „dass bei diesem Projekt die Kinder zwischen zehn und elf Jahren unter der Anleitung von erfahrenen Köchen lernen, wie richtiges Essen, das heißt kein Fast Food und Fertiggerichte, zubereitet wird.“ Heizler weiter: „Es werden ihnen die Fertigkeiten beigebracht, um mit Lebensmitteln aus der Region oder der Saison gute Gerichte zu machen.“

## Selbst erzeugen

Zum Schluss sollen die Miniköche in der Lage sein, zwei komplette Menüs kochen zu können. „Die Kinder lernen dabei, dass richtige Ernährung aus einer intakten Umwelt sehr gesund ist.“ Deshalb werden die Kinder auch selber Lebensmittel erzeugen, also auch einen eigenen Garten anlegen, um Gemüse zu pflanzen und zu ernten.



Schirmherr Dr. Gerhard Hopp (2. v. li.) erhält von der Initiatorin Manuela Heizler (re.) einen „gesunden Fresskorb“ zum Dank.  
Foto: Sass

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

Jedes Kind erhält dann ein offizielles Zertifikat über ein Berufsvorbereitungseminar der IHK. Dieses Zertifikat wird durch eine Prüfung abgeschlossen. „Sie haben danach mehr Wissen als der Durchschnittserwachsene“, betonte der Gründer der deutschlandweiten Aktion, Jürgen Mädger. Er ist extra für diese Vorstellung von Baden-Württemberg nach Cham gefahren.

Dr. Gerhard Hopp habe ein ganz tolles Gefühl bei der Sache, wie er sagte. „Der gute Eindruck, den ich am Anfang hatte, als

mir Frau Heizler das Projekt vorgestellt hat, hat sich nun potenziert“, betonte er bei der Vorstellung der Aktion.

## Frühzeitig hinführen

Auch der Kreisstellenleiter des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbands, Andreas Brunner, zeigte sich von der Idee begeistert und wies auf die Nachwuchssorgen in der Gastronomie und im Beherbergungsgewerbe hin. Es sei enorm wichtig, den Kindern schon frühzeitig einen Einblick in das Gewerbe zu bieten und vielleicht den einen oder anderen für die Branche zu begeistern.

Die Kinder werden bei dem zweijährigen Kurs von verschiedenen Fachleuten geschult. Teamleiterin ist Manuela Heizler. Ernährungsberaterin ist Michaela Steinkirchner. Die Kü-

chenausbildung wird Werner Heizler übernehmen. Für diese Aktion werden noch weitere Kooperationspartner und Sponsoren gesucht.

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, die an diesem Projekt „Europa-Miniköche“ interessiert sind, sollen sich per E-Mail an [info@heizler-vps.de](mailto:info@heizler-vps.de) bewerben. In der Bewerbung soll neben den üblichen Kontaktdaten wie Name, Adresse oder Telefonnummer auch kurz beschrieben werden, warum man unbedingt eine Miniköchin oder ein Minikoch werden will.

► Weiterführende Infos auf [www.miniköche.eu](http://www.miniköche.eu)