

Miniköche kochen in Ellwangen

Evi Keck gründet die zweite Gruppe im Ostalbkreis - Hervorragende Botschafter im Jubiläumsjahr

Die „Miniköche“, von denen es derzeit europaweit über 30 Gruppen gibt, sind die „Erfindung“ von Jürgen Mädger aus Bartholomä. Der Gastronom und Hotelier ist Geschäftsführer der gemeinnützigen GmbH „Europa-Miniköche“. Im Ellwanger Rathaus erläuterte er am Dienstag zur Gründung einer neuen Gruppe, was es mit den Miniköchen auf sich hat.

GERHARD KÖNIGER

Ellwangen. Welche Zutaten braucht man für gutes und gesundes Essen und Trinken? Wie bereitet man es richtig und schmackhaft zu? Wo kommen die Zutaten her? Wie isst man stilvoll? Wie dekoriert man eine festliche Tafel und serviert korrekt seinen Gästen? Diese und weitere Fragen können längst nicht alle Erwachsenen beantworten, aber die Kinder, die einen Kurs der Miniköche besuchten, schon.

1989 gründete Mädger in Bartholomä die erste Miniköche-Gruppe, um den Kindern „Gesundheit durch richtige Ernährung in einer intakten Umwelt“ zu vermitteln. Mädger: „Zehn- und Elfjährigen kann man noch beibringen, was gesunde Ernährung ist. Bei Erwachsenen ist das schwierig.“ Die Miniköche legen zu Beginn ihres zweijährigen Kurses einen eigenen Garten an, sie kaufen für ihre monatlichen Kochtreffs regionale Produkte ein und lernen, wie man Speisen und Getränke zubereitet, die gesund sind und ein Fest für die Sinne.

Daneben sind die Miniköche sozial engagiert, treten bei großen Empfängen in Erscheinung und kochen im Rahmen der Aktion „Kinder helfen Kindern“ zu



Startklar für die „Ellwanger Miniköche“: (von links) Albert Winkler, Jürgen Mädger, Willi Sorg, Franz Keck, Edgar Brenner, OB Karl Hilsenbek, August Wolpert, Anja Schnell, Timo Bätzig, Evi Keck, Margret Rüger und Jutta Burkert. (Foto: Königler)

gunsten von Bedürftigen, wie zuletzt für die Opfer der Flutkatastrophe.

Mädger hat für sein Miniköche-Projekt viele Unterstützer, Prominente und Unternehmen. Jede Miniköche-Gruppe sucht sich daneben vor Ort einen Kreis von Gastronomen, Bäckern, Metzgern und anderen Lebensmittelherstellern, bei denen die Kinder sich wichtige Inhalte anschauen können.

Die Teamleiterin der Ellwanger Gruppe, Evi Keck, hat gute Vorarbeit geleistet. Sie hat das Kompetenzzentrum Hauswirtschaft und Erziehung des Landratsamts als Partner gewonnen. Die Ellwanger Miniköche dürfen die Lehrküche auf dem Schloss benutzen, ihren Garten legen sie unweit davon, im Lehrgarten des Obst- und Gartenbauvereins Ellwangen an. Der Edeka-Markt Schnell ist ebenso

Partner wie die Heimatsmühle, der Käshof Wiedenhöfer in Rattstadt, die Bäckerei Sorg in Jagstzell, die Metzgerei Wolpert in Neunheim, die Gärtnerei Schlosser vom Riegelhof. Überall dort werden die Miniköche zusammenkommen, um zu lernen, wie man gutes Brot, guten Käse und gute Wurst macht, gesundes Gemüse anbaut oder gutes Obst erntet. Die beteiligten Gastronomen von der „Linde“ in Rotenbach, „Kronprinzen“, „Stadtcafe Höll“ und „Kanne“ in Ellwangen, Landhaus Rettenmeier in Jagstzell sowie Mädgers „GiGantisch“ in Bartholomä werden mit den Kindern besondere Menüs zubereiten. Sie sehen ihr Engagement auch als Werbung für ihren Beruf, der dringend Nachwuchs braucht.

Im besten Fall werden die Miniköche nach dem absolvierten Kurs selbst zu

Vermittlern einer Ess- und Kochkultur, wie sie längst nicht mehr selbstverständlich ist: entweder bei ihren Eltern zuhause oder auch als Paten für die nachfolgenden Kurse. So wie Franz Keck (14), der dem Oberbürgermeister Karl Hilsenbek berichtete, wie man Schweinelande im Speckmantel richtig zubereitet.

Der OB, der die Schirmherrschaft der neuen Gruppe übernommen hat, freut sich schon auf die Auftritte der Ellwanger Miniköche, die dem Stadtjubiläum 2014 einen besonderen Glanz geben sollen.

● Die Gruppe ist auf 20 Jungen und Mädchen von 10 bis 11 Jahren begrenzt. Der einmalige Unkostenbeitrag liegt bei 150 Euro. (Hand-) schriftliche Bewerbungen bis 29. Juli an Evi Keck, Jägerweg 10, 73479 Ellwangen. E-Mail: keck.er@freenet.de.