

Gutes Kochen will von klein auf gelernt sein

Die Ellwanger Gruppe der „Europa-Miniköche“ präsentiert sich im Palais Adelman – Einsätze beim Stadtjubiläum 2014 sind geplant

Mit der Gründung der Ellwanger Miniköche startet jetzt ein zwei Jahre währendes Projekt, das die Begeisterung von Jungen und Mädchen an gesunder Ernährung und am Kochen wecken soll.

ACHIM KLEMM

Ellwangen. Das Interesse an den „Miniköchen“ war sehr groß: 23 Jungen und Mädchen zwischen zehn und elf Jahren machen bei dem Kochprojekt mit Teamleiterin Evi Keck mit.

Die Idee zu den „Miniköchen“ stammt vom Gastronomen und Hotelier Jürgen Mädger aus Bartholomä, der es erstmals 1989 im Ferienprogramm anbot. Daraus entwickelte sich ein europaweites Projekt, an dem bislang über 10 000 Kinder aus ganz Deutschland, Frankreich, Österreich, Schweiz und Finnland teilgenommen haben.

Dass von diesem Projekt schließlich auch die Gastronomie profitiert, belegen Zahlen. Aus den Reihen der Miniköche wählten rund 500 später eine Ausbildung im gastronomischen Bereich. „Während der zwei Jahre erfahren die Jungen und Mädchen Essen und Trinken als Kulturgut“, erklärte Jürgen Mädger jetzt im Palais Adelman bei der

Gründung der Ellwanger Gruppe. Unter der Anleitung von fachkundigen Chefköchen, Ernährungsfachkräften und Servicekräften lernen die Miniköche, wie man regionale Speisen zubereitet und serviert. Alle Gruppen betreuen und bepflanzen einen eigenen Bauerngarten, in dem man Kräuter und Pflanzen kennen lernen kann. Außerdem kochen sie bei verschiedenen Aktionen.

Jetzt nimmt die Ellwanger Gruppe ihre Arbeit im Kompetenzzentrum im Schloss auf, wo jeder Teilnehmer richtiges Kochen lernt. Auch das respektvolle Miteinander und das Arbeiten im Team ist Bestandteil der Ausbildung.

Oberbürgermeister Karl Hilsenbek, Schirmherr der Ellwanger Gruppe, ist von der Miniköche-Idee begeistert. So möchte die Stadt die jungen Kochkünstler gerne ins Stadtjubiläum 2014 einbinden: „Ihr gebt einen super Rahmen für unsere 1250-Jahr-Feier ab“, sagte er zu den in weißer Kochmontur erschienenen angehenden Miniköchen im Palais.

Hilsenbek würde es auch gerne sehen, wenn sich der eine oder andere Teilnehmer für eine Ausbildung in der Gastronomie entscheiden würde: „Gastronomen haben wir nämlich viel zu wenige bei uns.“ Als kleines Präsent verteilte der Oberbürgermeister gleich ein Küchen-



Jetzt sind auch in Ellwangen Miniköche am Start: Im Palais war die Gründung mit Jürgen Mädger (Mitte obere Reihe), Gruppenleiterin Evi Keck (rechts daneben), beteiligten Gastronomen und OB Hilsenbek (links, obere Reihe). (Foto: Klemm)

tuch mit Namensaufdruck und dem Logo der Stadt. Hilsenbek versprach mit den Kindern auf dem Wochenmarkt am Samstag, 19. Oktober, einkaufen zu gehen. Gekocht wird regional, saisonal und natürlich frisch zubereitet, beispielsweise verschiedene Salate, Forellenfilet auf

Lachssalat, Maultaschen, Schupfnudeln oder beispielsweise selbst gemachte Nudeln. Nach den beiden Ausbildungsjahren steht die Abschlussprüfung an, bei der jeder Teilnehmer ein IHK-Zertifikat überreicht bekommt, das man später für seine Bewerbungen nutzen kann.

Zu guter Letzt bekamen die Kinder im Palais Adelman noch einen eigenen Kochkoffer von Jürgen Mädger überreicht. Darin ist das Arbeitsgerät der Miniköche, wie Schäler, Apfelsausstecher, verschiedene Messer oder Wender.