

# Schupfnudeln und Baum-Servietten

**KOCHEN** Die Miniköche stimmten sich am Herd auf Weihnachten ein.



**CHAM.** Beim dritten Treffen der „Europa-Miniköche“ im Restaurant „Mund-Art“ in Cham kamen Schupfnudeln, Entenbrust mit Orangensauce und Gemüse- und Obstlollys auf den Tisch – und dazu ein Cocktail namens „Grüner Minikoch“. Als Serviettenform wurde der Tannenbaum unterrichtet, um auf die Weihnachtszeit einzustimmen.

## Training für ein großes Bankett

Weil das Servieren im Bankett ein Bestandteil der Ausbildung ist wurde gelernt, wie man zwei Teller in einer Hand trägt. Die Europa-Miniköche werden demnächst an einem großen Bankett teilnehmen und die Vorspeise servieren.

Da das Projekt „Europa-Miniköche“ auch eine Vorbereitung in das spätere Berufsleben beinhaltet, ist die Teambildung ein wichtiger Aspekt. Mit großer Freude berichten die Lehrköche vom Restaurant Heizler, dass bereits beim dritten Treffen eine hervorragende Zusammenarbeit in den Gruppen stattfindet, die jedes Mal anders eingeteilt werden.

## Ein Lob vom Lehrkoch

Die Kinder sind hochkonzentriert mit Begeisterung dabei und lernen alle anderen 24 Mädchen und Buben wertzuschätzen. Sehr diszipliniert gehen sie an die Arbeit und lernen auch, ihren Arbeitsplatz zu reinigen.

Die Schupfnudeln wurden in einer Perfektion gemacht, dass Küchenmeister Werner Heizler sagte: „Da hat so mancher Koch ein Problem, so perfekte Schupfnudeln zu machen“



**Die beiden Jungs haben sich ein großes Lob für ihre Schupfnudeln verdient: Küchenmeister Werner Heizler sagte: „Da hat so mancher Koch ein Problem, so perfekte Schupfnudeln zu machen.“**

Foto: Heizler

## INFORMATIONEN ZUR AKTION MINIKÖCHE

- **Ein goldener Knopf** wird am Ende jeder Kochstunde für besonderes handwerkliches Geschick vergeben. Diesmal durfte Felix Liedl diese Anerkennung entgegennehmen.
- **Für besonderes Wissen** wird ein Wissensknopf verteilt, der diesmal an zwei Kinder ging, Lukas Mühlbauer und Sebastian Faderl.
- **In jeder Stunde** wird ein alkoholfreier

Cocktail unterrichtet um den jungen Menschen auch zu zeigen, dass es coole Drinks auch ohne Alkohol gibt.

➤ **Am Ende der Minikochausbildung** gibt es nach zwei Jahren eine Prüfung, die von der IHK abgenommen wird, dazu ein Zertifikat als berufsvorbereitendes Seminar.

➤ **Im Frühjahr** werden die Miniköche einen eigenen Garten anlegen, der bereits

von der Stadt Cham zur Verfügung gestellt wurde.

➤ **Die Initiatoren** der Aktion würden sich freuen, wenn sich ein Gärtner finden würde, der diese Aktion unterstützt.

➤ **Partner**, die das Projekt unterstützen möchten, sind auch gesucht.

➤ **Fragen und weitere Informationen** bei Manuela Heizler, Tel.: 01 71/3 74 25 69