

Miniköche reichen das Tablett weiter

ERNÄHRUNG Nach zwei aufregenden Jahren endet das Zusammensein der ersten Gruppe im Landkreis. Ab September binden sich 15 neue Kinder die Schürze um.

VON EVI SCHMIDL

LANDKREIS. In der Ritterschänke Randeck bei der Familie Sturm herrscht leichtes Chaos. Zwölf Miniköche und ihre Betreuerin Beate Schneider feiern Abschied. Freilich wird auch heute noch einmal alles selbst hergerichtet und zubereitet: Fleischpflanzerl, Schnitzelchen und Kartoffelsalat. Das Hauptaugenmerk liegt aber auf den Häppchen nebst Bowle zum Empfang der „Neuen“. Zugegeben, ohne die Mithilfe von Familie Sturm wäre das alles nicht so optimal gelaufen. „Mei“, meint Waltraud Sturm „des muaß ma a verstehn, der letzte Schultag, Zeugnisverteilung und jetzt auch noch kochen“.

Und Beate Schneider freut sich: „Alle zwölf, die vor zwei Jahren mit uns gestartet sind, haben durch gehalten und die Abschlussprüfung bestanden.“

Viivien ist „ein bisserl froh“, dass der Kurs jetzt endet. Lena findet „das Ende auch nicht so schlimm. Es wird ja in der Schule auch immer anstrengender“.

Kerstin Dorner und Korbinian Zellner werden die neue Gruppe gemein-

sam mit Beate Schneider betreuen. „Ein bisschen Arbeitsteilung“, meinen alle Drei, sei nicht schlecht.

Die scheidenden Miniköche dankten Beate Schneider und Waltraud Sturm fürs Engagement. Kleine Geschenke gab's und große Freude bei den Beschenkten. Die neuen Miniköche bekamen ihr Koffer nebst Kochkleidung. Alles schon mal anprobieren und dann aufgestellt zum Gruppenfoto.

Kerstin Dorner erzählt von ihren Erfahrungen als Minikoch-Mama.



Korbinian Schneider, Ernährungsberaterin Christina Apel, Kerstin Dorner und Beate Schneider (v. r.) heißen die neuen Miniköche mit Jürgen Mädger und Christian Prasch (v.li.) willkommen

Fotos: Schmidl

DIE ZWEITE GENERATION DER MINIKÖCHE

► **Teilnehmer:** Emily Brandl, Timo Glausch, Charlotte Bauch, Lena Obermeier, Felicitas Knoll, Clara Plank, Luca Mader, Lisa Eichert, Liliane Parker, Marco Winkler, Kim Dorner, Nick Englbrecht, Constantin Babl, Michelle Dewiwje, Luis Treitinger
► **Betreuer:** Beate Schneider, Kerstin

„Auch wir Eltern haben uns gut kennengelernt.“ Fahrgemeinschaften habe man organisiert, um die Kinder zu ihren Kocheinsätzen zu den teilnehmenden gastronomischen Betrieben zu bringen.

Mittlerweile ist die zweite Generation der Miniköche mit Eltern eingetroffen. Die erfahrenen Miniköche reichen Bowle und Häppchen. Alle finden einen Sitzplatz und Jürgen Mädger, Gründervater der Miniköche vor 25 Jahren, erzählt wie der Laden so läuft. Eine gute Ernährung, Tischsit-

ten, Lebensmittelerzeugung und Hygiene seien wichtig, sagt er.

Dazu könnten während der zwei Jahre noch Erfahrungen auf den verschiedensten Gebieten gesammelt werden. Gemeinsame Erlebnisse wie die Aufstellung des Schupfnudelweltrekords beispielsweise seien prägend. Bei all dem Lernen käme auch der Spaß nicht zu kurz und das am Ende erarbeitete Zertifikat habe schon manchem Minikoch den Wunschberuf eingebracht. „Ihr dürft es alle in eure Bewerbungsunterlagen legen“, so Mädger.

Timo hat jeden Kochkurs und jede Aktion voll genossen und aufmerksam mitgemacht. Und er hat eine Entscheidung getroffen. Seinen Berufswunsch, Koch zu werden, hat er aufgegeben, „nachdem ich die Arbeit kennengelernt habe“.



Lena Dietzel servierte alkoholfreie Bowle.