

BAD GRIESBACH

Mini-Köche starten in der Profi-Küche durch

Schirmherr Landrat Franz Meyer freut sich mit dem Lehrteam vom Hotel Residenz über 20 Teilnehmer

Von Georg Gerleigner

Bad Griesbach. Bereits zum vierten Mal nehmen 20 Kinder bei den „Mini-Köchen Europa“ Anlauf, um „g'scheit kochen zu lernen“, wie einer der Teilnehmer meinte. Die meisten Teilnehmer im Alter von zehn bis zwölf Jahren wollen bei den Mini-Köchen mitmachen, weil sie viel Spaß am Kochen haben und auch schon zu Hause öfters mitkochen.

Teamleiter Otto Wunsch und seine Frau Erika begrüßten die Kinder und deren Eltern zum Einführungsabend im Hotel Residenz. Unter der ehrenamtlichen Führung von Küchenchefin Sabine Rein und Restaurantleiter Sepp Steinbeißer werden Fabian Sieber beim Kochen und Anna Huber im Service- und Getränkebereich ihr Wissen einbringen. Gekocht wird von gutbürgerlich bis Gourmet, vom Gemüse über Teigwaren bis hin zu Fisch und Fleisch.

Doch damit nicht genug. Denn auch der Tisch muss richtig eingedeckt werden und die passenden Getränke zu den einzelnen Gängen ausgesucht werden.

Das alles steht die nächsten 20 Monate auf dem Lehrplan. Hier wird absolutes Profiwissen vermittelt. Die Aktion gibt es bereits zum vierten Mal, und wieder heißt der Schirmherr Landrat Franz Meyer. Er freut sich, dass er dieses Amt wieder übernehmen darf und wird



Die Mini-Köche im professionellen Outfit mit Landrat Franz Meyer (hinten, v.l.), Anna Huber, Otto Wunsch, Fabian Sieber, Katharina Simmelbauer, Stefanie Krabbes, Bürgermeister Jürgen Fundke und Erika Wunsch.

auch ab und zu mal vorbeischaun und sich selbst davon überzeugen, wie die Mini-Köche denn voran-

kommen. Er wünschte den Kindern alles Gute und viel Freude beim Kochen und Lernen.

Auch Bürgermeister Jürgen Fundke findet, dass die Kinder hier im Hotel Residenz bei den Mini-Köchen gut aufgehoben sind und „vielleicht ist ja mal ein neuer Schuhbeck dabei“. Er dankte der

Familie Wunsch mit ihrem Team, dass sie sich dafür zur Verfügung stellen.

Auch ein eigener Kräutergarten am Aktiv & Vital Hotel Residenz steht den Mini-Köchen zur Verfügung. So kann der Nachwuchs gesunde und leckere Ernährung spielerisch kennen lernen, wie Ernährungsfachkraft Stefanie Krabbes dazu meinte. Und Katharina Simmelbauer von der IHK Niederbayern-Oberpfalz als Kooperationspartner dankte allen engagierten Betrieben, die sich daran beteiligen. Die Mini-Köche besuchen ja auch einmal eine Metzgerei und Bäckerei, um zu sehen, wo der eine oder andere Roh- oder Grundstoff für ihre Küche herkommt. Dabei wünschte sie den Kinder viel Spaß für die nächsten zwei Jahre, dann gibt es nämlich sogar ein Zertifikat von der IHK, damit die Kinder für die Zukunft etwas in der Hand haben.

Aber auch Fachmessen werden besucht und da wurde schon mancher Rekord von den mittlerweile über 40 Gruppen Mini-Köche in ganz Deutschland und einmal in Wien aufgestellt. Rekorde gab es im Kartoffelklößdrehen, Schupfnudelnwutzeln (drehen) und mit dem längsten Apfelkuchen. All diese Speisen wurden natürlich verkauft und die Erlöse kamen verschieden Aktionen zu Gute. Der erste Kurstag ist am 24. Oktober ab 15 Uhr.