

Kleine Köche und große Auftritte

Miniköche Die Schüler wissen, wie man richtig serviert. Sie haben das sogar in Berlin geübt

VON JENS NOLL

Günzburg/Berlin Sie servieren stilischer und haben keine Angst vor prominenten Gästen. Das haben die Miniköche vor einigen Tagen in Berlin bewiesen. Die zehn bis 15 Jahre alten Schüler aus dem Landkreis Günzburg sind zu den Branchentagen des deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (Dehoga) gereist, zu dessen prominenten Gästen der Regierende Bürgermeister von Berlin, Klaus Wowereit, und die Geschäftsführerin der Insel Mainau, Bettina Gräfin Bernadotte, zählten.

Für die zwei Tage bekamen die Miniköche extra schulfrei. Kaum in Berlin angekommen, ging es für sie und 65 weitere Miniköche aus anderen Regionen Deutschlands gleich zur Sache. Im Hotel Maritim servierten sie den Gästen der Tagung selbst gebackenen Kuchen am Stiel. Im Anschluss an die Vorträge musste der komplette Tagungssaal für die Dehoga-Branchenparty umgestaltet werden. Die Miniköche halfen dem Hotelpersonal bei der Bestuhlung und dem Eindecken der Tische für die 800 angemeldeten Gäste aus Gastronomie und Hotellerie. „Das war eine logistische Meisterleistung, der sich die Günzburger Miniköche mit viel Elan und Lernfreude stellten“, berichtet Birgit Maitz, die die Günzburger Gruppe begleitet hat.



Die Miniköche werden den Gästen der neunten Benefizgala der Günzburger Zeitung am 29. November kulinarische Genüsse präsentieren. Foto: Bernhard Weizenegger

Nach einem Blick hinter die Kulissen, zu dem auch eine Schnell-schulung im Servieren eines Banketts gehörte, kam der große Auftritt der jungen Köche: Unter Beifall servierten alle gleichzeitig den ersten Gang des Menüs. Klaus Wowereit und Bettina Gräfin Bernadotte ließen sich das Essen schmecken, ebenso wie der Gastronom Jürgen Mädger. Ihm haben die Miniköche diesen Auftritt zu verdanken.

Mädger hat das Miniköche-Projekt 1989 ins Leben gerufen, bei dem Schülerinnen und Schüler in Sachen Esskultur ausgebildet werden. Zum zweiten Mal bietet Elke Kisters die zweijährige Ausbildung auch im Landkreis Günzburg an. Die jungen Teilnehmer sollen dabei mit Lebensmitteln und Kochen in Berührung kommen und für eine gesunde Ernährung sensibilisiert werden. Wo kommen die Lebens-

mittel her? Wie lässt sich aus frischen Zutaten ein leckeres Mahl zubereiten? Wie präsentiert man das Essen ansprechend? Und wie deckt man überhaupt richtig den Tisch? Mit diesen Fragen setzen sich die gelernte Hotelfachfrau Kisters und ihre Schützlinge seit Oktober auseinander.

Zwanzig Monatstreffen umfasst die zweijährige Ausbildung der Günzburger Miniköche. Bei den Treffen lernen die Schüler in Theorie und Praxis. Bei ihrem letzten Treffen in der Sportgaststätte in Wasserburg haben sie vier Stationen durchlaufen. Mit dem dortigen Küchenchef haben sie ein Hauptgericht und Beilagen zubereitet. Eine Cocktaillkunde – natürlich über alkoholfreie Drinks – und die Servicekunde standen ebenfalls auf dem Programm. Insgesamt drei Gaststätten, ein Hotel und eine Bäckerei aus Günzburg und Umgebung unterstützen Kisters bei der Ausbildung.

Ganz viele regionale und nationale Einsätze hat Kisters vor Beginn der Ausbildung für die Miniköche angekündigt. Der Dehoga-Branchentag in Berlin war einer davon. Bei der Benefizgala der *Günzburger Zeitung* haben die kleinen Köche im Forum am Hofgarten ihren nächsten großen Auftritt. In Kochkleidung werden sie den Gästen kleine Häppchen servieren. Ganz stilischer.