



Beherzt greifen die Miniköche in die Schüssel und holen Teig zum Knödeldrehen heraus.

Fotos: Lukesch

Das Menü heißt „Leckerschmecker“

KOCHKUNST Im Prüfeninger Schlossgarten lernten 20 Miniköche, wie man Reiberdatschi, Zwiebelfleisch und Quarkknödel macht. Alle waren begeistert dabei.

VON ANGELIKA LUKESCH, MZ

REGENSBURG. Im Prüfeninger Schlossgarten herrscht am Freitagnachmittag beim Minikoch-Treffen perfektes Arbeitsklima. Der Chef der Gaststätte, Axel Franke, hat zusammen mit Stefanie Fleiner und Peter Greiner die rund 20 Miniköche stets im Blick. Dreizehn Mädchen und neun Buben im Alter von 10 bis 13 Jahren sind an diesem Nachmittag schwer beschäftigt. In der Küche dampft das Zwiebelfleisch im mächtigen Kochtopf, das die Kinder bereits unter fachmännischer Anleitung hergestellt haben. Nun heißt es Reiberdatschi-Teig herstellen und dann knusprig braten.

Beherzt greifen die Kinder mit beiden Händen in die Schüssel, nehmen eine Hand voll geriebener Kartoffel heraus, drücken sie nach Anweisung des Kochs fest aus und legen sie vorsichtig auf die Bratfläche. Der Koch drückte alles noch ein bisschen flach und schon steigt der appetitanregende Duft gebratener Kartoffeln auf.

Elegante Bewegungen

Auf der gegenüberliegenden Arbeitsfläche sind andere Miniköche grade dabei, Quarkknödel zu formen. Auch hier gehört ein bisschen Übung dazu, aber die Kinder sind geschickt und erlernen die Technik schnell.

Eine Tür weiter, im Restaurant, zeigt Servicekraft David Knoll, wie man zwei Teller mit einer Hand unter Zuhilfenahme des Unterarms tragen kann. Gar nicht so leicht, stellt sich schnell heraus. Daneben trainiert Ser-

vicekraft Sonja O'Brien mit den Miniköchen, wie man elegant einhändig einen Teller Suppe durch das Restaurant tragen kann. Mit hoch erhobenem Haupt und eleganten Bewegungen meistern die Miniköche auch dieses für sie neue Kunststück.

Ein perfekt gedeckter Tisch

Im Hintergrund wartet schon ein perfekt gedeckter Tisch – auch eine formvollendet gemeisterte Aufgabe, die die Miniköche bereits erledigt haben. Jedes Messer, jede Gabel, jeder Löffel liegt am richtigen Ort und die wunderschön gefalteten Servietten geben dem Tisch ein festliches Gepränge.

Die insgesamt 22 Miniköche des Kurses, der im September 2014 begonnen hat, werden noch bis September 2016 miteinander in wechselnden Lokalen kochen, ehe diese ganz besondere „Ausbildung“ abgeschlossen sein wird. Für Axel Franke war es eine Selbstverständlichkeit, die Miniköche zu einem Lern-Nachmittag in seinem Lokal aufzunehmen.

Rezepte niedergeschrieben

„Ich liebe einfach Kinder und außerdem finde ich es gut, wenn Kinder sich auch außerhalb der Medien mit Sachen sinnvoll beschäftigen“, sagt Franke zur MZ. Er hat das Minikoch-Treffen minutiös vorbereitet und eine spezielle Karte drucken lassen, auf der die Rezepte niedergeschrieben sind sowie die wichtigsten Regeln für ein perfektes Eindecken des Tisches. Franke war außerdem wichtig, dass jedes Kind bei jeder Arbeit dran kommt.

Für Stefanie Fleiner und Peter Greiner, die zusammen mit Romina Avila die Minikochgruppe in Regensburg betreuen, ist solch ein Entgegenkommen eine große Freude. Auch dass sich Franke ganz spontan als Gastgeber des Minikochtreffens bereit erklärt hat, rechtfertigen sie ihm hoch an.

Die Kinder selber sind auch begeistert. Maximilian (10) findet es im Prüfeninger Schlossgarten „voll cool, weil wir hier so tolle Sachen kochen!“ Dem zehnjährigen Jakob



Das ist die richtige Technik, wie man zwei Teller zugleich trägt, ohne etwas zu verschütten. Sonja O'Brien zeigt es den Miniköchen.

ZERTIFIKATE FÜR DIE MINIKÖCHE

► **Fürstin Gloria** von Thurn und Taxis ist die Schirmherrin der Regensburger Miniköche.

► **22 Kinder:** Die aktuelle Minikochgruppe startete im September 2014 mit 22 Kindern zwischen 10 und 13 Jahren aus der Stadt und dem Landkreis.

► **Teamleiter** des Projekts sind Romy Avila, Stefanie Fleiner und Peter Greiner.

► **Monattreffen:** Das Projekt Miniköche Regensburg dauert insgesamt zwei Jahre von 2014 bis 2016. Während dieser Zeit sind 20 Monattreffen vorgesehen in verschiedenen Lokalen und Betrieben in Stadt und Landkreis Regensburg.

► **Regionale Gruppe:** Heute gibt es in Deutschland und in Europa 30 regionale Gruppen.

► **Zertifikat:** Am Ende der zwei Jahre erhalten die Teilnehmer ein offizielles IHK-Zertifikat, das bei späteren Berufsbewerbungen Pluspunkte einbringt.

► **Gründung:** Die erste Minikoch-Gruppe wurde 1989 von Gastronom Jürgen Mägder in Bartholomä gegründet.

→ www.minikoeche.eu

gefällt es vor allem, die Knödel zu drehen. Carlotta (10) ist vor allem davon begeistert, immer wieder in anderen Restaurants in Regensburg oder im Landkreis zu kochen und etwas Neues zu lernen.

Und Bruno (10) freut sich immer besonders darauf, das Selbstgekochte im Anschluss daran essen zu können. „Das Essen schmeckt immer gut und das Kochen macht sehr viel Spaß,“ ist sein Resümee.

Auch das richtige Servieren lernen die Miniköche.

