

# Leckerer Abschied

Sommerliches Büfett der Hersbrucker Miniköche

**HERSBRUCK – Kurz vor Beginn der Sommerferien zeigten die Hersbrucker Miniköche noch einmal, was sie im ersten „Lehrjahr“ alles gelernt haben. Mit einem sommerlichen Büfett wollten die Kinder ihre Eltern und Geschwister verwöhnen.**

Dazu mussten sie richtig Gas geben und die Vorbereitungen am Nachmittag liefen auf Hochtouren, denn beim ersten Probelauf Anfang Juli war schon zu sehen, was es bedeutet, ein großes Buffet an-

zurichten und nun für rund 50 Personen zu kochen. Da muss gut Hand in Hand gearbeitet werden – aber Übung macht ja bekanntlich den Meister.

Während Julius und Ann-Kathrin sich um das Zerkleinern von Knoblauch, Zwiebeln und Tomaten kümmerten, wuschen Finn, Liv und Leander unter fachkundiger Anleitung von Küchenmeister Günter Haberstumpf knackig frische Salate und schmeckten drei verschiedene Salatdressings ab, die sie mit frischen Kräutern verfeinerten.

Die von Patrick, Mika und Franziska gerösteten Weißbrotscheiben wurden mit selbstgemachter Kräuterbutter bestrichen und Lene, Marie und Annika bereiteten zusammen mit Barbara Sperber schön bunte Antipasti-Teller aus Zucchini, Paprika, Tomaten und Mozzarella vor, die einladend auf dem Buffet dekoriert wurden.

Finja, Emma und Regina



Mit Küchenmeister Günter Haberstumpf bereiteten die Miniköche leckere Antipasti-Teller zu.

Foto: C. Häffner



Christina Reif mixte mit den Miniköchinnen zwei Cocktails.

brietten unterdessen mit Hans Heberlein die geschnippten Champions, Paprika und Zucchini an und danach wurde das eingelegte Fleisch gegrillt und köstlich duftend auf den vorbereiteten Tischen angerichtet.

Das Eindecken der Tische und Falten der Servietten für die Gäste bereitete mittlerweile keine Schwierigkeiten mehr. Beobachtern fällt sofort die Geschicklichkeit und Übung der Kinder im Umgang mit den Küchengeräten und den zu verarbeitenden Materialien ins Auge.

Als besonderes Bonbon durften die Miniköche unter Leitung von Christina Reif zwei frische Cocktails anbieten, mit Orangen- und Zitronenscheiben und bunten Strohhalmen dekoriert, wurde den eintreffenden Eltern zum Beispiel ein Miniköche-Caipirinha, genannt Maybach, mit Zuckerrand am Glas gereicht, was natürlich alle sehr gerne als Aperitif entgegennahmen.

Nach kurzer Begrüßung und einem kleinen Jahresrückblick von Claudia Häffner erhielten die Miniköche als Dank für die Jahres-

leistung einen vom Team verliehenen goldenen Knopf für die Kochjacken, der die Wertschätzung der Köche für ihre kleinen Kollegen zeigt.

Hans-Peter Eberhard lobte das Durchhaltevermögen und bedankte sich bei den Eltern für deren Einsatz rund um das Projekt der Europa-Miniköche und erklärte das Buffet für eröffnet, worauf alle herzlich zugriffen. Nach einem köstlichen gemeinsamen Mahl verabschiedeten sich die Miniköche in ihre verdienten Sommerferien.