

Ein großartiges Menü von den Miniköchen

Familie und Ehrengäste dürfen im Aktiv- und Vital-Hotel Residenz das Abschluss-Menü genießen

Von Doris Kessler

Bad Griesbach. Zwei Jahre lang haben sie den Kochlöffel geschwungen, gelernt, welche Lebensmittel gesund sind und was man aus Spargel, Brokkoli und Co. alles zaubern kann. Mit einem Fünf-Gänge-Menü haben die Bad Griesbacher Miniköche im Aktiv- und Vital-Hotel Residenz nun ihren Abschluss gefeiert – Familie wie Ehrengäste zeigten sich beeindruckt, was die jungen Küchenkünstler da so alles servierten.

Zugegeben, bei rund 30 Grad Außentemperatur macht man vieles lieber, als stundenlang in der Küche zu stehen. Und doch war den 16 Miniköchen, die am Sonntag ihr Abschlussmenü kochten, die Freude über das Finale deutlich anzumerken. Wochenlang hatten sie sich auf diesen Tag vorbereitet, hatten Rezepte gewälzt und die Zutaten untereinander koordiniert. Heraus kamen

Klassiker neu kombiniert

überraschende Kombinationen mit bewährten Küchenklassikern: Salat vom grünen Spargel und Erdbeeren auf Tomatenmousse als Vorspeise, Brokkolieresuppe mit Selleriestroh als Suppe, gebratenes Zanderfilet mit Spargel und Sauce Hollandaise als Zwischengang. Mit einem alkoholfreien Mojito als Sorbet wurde Platz im Magen geschaffen für mehr, bevor als Hauptgang die Rinderroulade mit glazierten Karotten und Spinatpätzle folgte sowie als Dessert das Himbeeriramisu.

Jeder Gang wurde von den Miniköchen angekündigt und im Komvoi an den Tischen serviert. Und:



Freude über einen gelungenen Abschluss: Die Bad Griesbacher Miniköche mit (v.l.) ihrem Teamleiter Otto Wunsch sowie den beiden Betreuerinnen Evgenia Traudt (Küche) und Katharina Traudt (Service), (v.r.) Martin Frank von der IHK, stv. Landrätin Gerlinde Kaupa und Bürgermeister Jürgen Fundke.



Nicht nur am Herd, sondern auch im Service zeigten die Miniköche Einsatz: Hier servieren sie Zanderfilet mit Spargel, Kartoffeln und Sauce Hollandaise. – Fotos: Doris Kessler



Mit ein wenig Hilfe von Evgenia Traudt kochten die Miniköche am Sonntag ihr Abschlussmenü. Hier werden gerade die glazierten Karotten vorbereitet.

Jeder Gang wurde von den Köchen selbst vorher getestet und für gut befunden. Trotz viel Gemüse. Denn auch das ist – neben dem Zubereiten frischer Lebensmittel – eine Philosophie der Miniköche: Die jungen Leute langsam und genussvoll an gesunde Nahrungsmittel heranzuführen – auch wenn sie Spargel, Sellerie oder Brokkoli heißen. „Anfangs sind viele Kinder noch skeptisch. Doch je öfter sie in der Küche mit den Lebensmitteln Kontakt haben, je mehr mit den Rezepten herum probiert wird, umso eher kommen sie auf den Geschmack“, verdeutlicht Otto Wunsch, Initiator und Teamleiter der Bad Griesbacher Miniköche, die Entwicklung. Am Ende schmeckt es allen.

Ab September gibt's wieder Miniköche

Zwei Jahre lang haben die Mädchen und Buben – ab 12 Jahren darf man als Minikoch an den Herd – nun allerlei gelernt über Essen und Getränke, Besuche in einer Metzgerei und in einer Bäckerei standen dabei ebenso auf dem Programm wie ein Exkurs in Sachen Benimmregeln. Seit 2008 gibt es das Projekt im Hotel Residenz, 84 Kinder hat man seitdem fürs Kochen begeistern können, „es macht unglaublich Spaß, den jungen Menschen so etwas zu vermitteln, wenn man spürt, welche Veränderung die Kinder in dieser Zeit erleben, das ist schon etwas Besonderes“, sagt Otto Wunsch.

Ende September startet das nächste Miniköche-Projekt in Bad Griesbach, und auch die Partnerstadt im österreichischen Friesach konnte Wunsch für die Aktion begeistern: Auch dort wird es ab September Miniköche geben.