

16 kleine Botschafter

Siebte Gruppe der Hersbrucker Miniköche begann „Lehrzeit“

HERSBRUCK (kp) – „Ihr seid mit die wichtigsten Botschafter Hersbrucks“, hat Bürgermeister Robert Ilg die mittlerweile siebte Gruppe der Hersbrucker Miniköche begrüßt. In den nächsten zwei Jahren absolvieren die 16 Mädchen und Jungen bei heimischen Profiköchen ihre „Lehrzeit“ und vertreten dabei auch die Cittaslow bei Messen, Festen und anderen Auftritten.

Beim ersten Treffen blieb der Herd noch kalt, stattdessen stand ein erstes Kennenlernen auf dem „Stundenplan“, bei dem sich die Kinder aus Hersbruck und Umgebung und ihre Eltern schon einmal mit der Gruppe an Ehrenamtlichen vertraut machten, die ihnen die Geheimnisse der Gastronomie näherbringen – neben dem eigentlichen Kochen also auch das „richtige“ Eindecken oder die Auswahl gesunder Zutaten.

„Herz der Gruppe“

Teamchef Peter Bauer (Gasthof Restaurant Café Bauer, Hersbruck) kümmert sich wie gewohnt um die Organisation der Auftritte quer durch die Republik (ihre „Feuerprobe“ bestreiten die Miniköche im Dezember auf dem Hersbrucker Weihnachtsmarkt). Küchenchef Hans Heberlein („Altes Schloss“, Kleedorf) sorgt gemeinsam mit Barbara Sperber und Claudia Haeffner, dem „Herz der Gruppe“ (Heberlein) dafür, dass in Hersbruck alles rund läuft.

Mit Michi Bauer und Martin Hannes beweisen die Hersbrucker Miniköche dieses Mal Nachhaltigkeit

– unternahmen die beiden ihre ersten Schritte am Herd doch in der allerersten Gruppe, die 2001 ihre „Lehrzeit“ begann, sind inzwischen Küchenchefs im Café Bauer und geben nun erstmals an jeweils einem Dienstagnachmittag im Monat ihre auch im Ausland erworbenen Kenntnisse an ihre kleinen Nachfolger weiter. Das Ausbilder-Team komplettiert Günther Haberstumpf, aus der „Oberen Mühle“ in Happurg stammender Küchenmeister im Ruhestand.

Ernährungswissenschaftlerin Marion Lodders von der PsoriSol-Klinik bringt den Mädchen und Jungen wieder kindgerecht die theoretischen Grundkenntnisse in Sachen Lebensmittel näher. Zum Auftakt am 15. November heißt das Thema „Hygiene in der Küche“.

Bürgermeister Robert Ilg – vor einigen Jahren selbst stolzer Papa einer Miniköchin – bereitete die Eltern schon einmal auf eine „spannende Zeit“ vor, in der sie von ihren Kindern wiederholt mit „erhobenem Zeigefinger“ darauf hingewiesen würden, dass „die Pizza oder die Fischstäbchen aus dem Tiefkühlfach gar nicht gehen“ und besser mit frischen Zutaten selbst zubereitet werden sollten. Neben dem Dank an die Ausbilder, die nach ihrer Arbeit noch „viel Zeit einbringen, um den Jüngsten etwas mitzugeben“, freute sich der Rathauschef auch darüber, dass die Firma Fackelmann weiter als Hauptsponsor auftritt.

Schirmherr Alexander Fackelmann ließ es sich denn auch nicht nehmen, persönlich bei der „Ken-



Die neuen Miniköche mit Ausbildern, ihrem „Vater“ Jürgen Mädger (2. v. links), Bürgermeister Robert Ilg (hinterste Reihe 5. v. links) und Schirmherr Alexander Fackelmann (rechts daneben). Foto: Porta

nenlernrunde“ vorbeizuschauen, um die 16 neuen Miniköche gemeinsam mit Marketingleiter Robert van Loosen in der Cafeteria seines Unternehmens zu begrüßen. „Ich freue mich sehr, dass es wieder geklappt hat“, sagte er, „die Miniköche sind eine bewährte Geschichte mit sehr gutem Anspruch“.

Und auch Jürgen Mädger, der „Vater“ der Europa-Miniköche, freute sich darüber, dass es in Hersbruck erneut eine Gruppe gibt. Schon vor 27 Jahre startete der umtriebige Gastronom aus dem Ostalbkreis mit den ersten Kin-

dern seine inzwischen in ganz Deutschland hoch geschätzte Aktion.

Bevor es am 22. November mit der ersten „Kochstunde“ – und der Zubereitung einer leckeren fränkischen Minestrone samt schmackhaften Gemüsebaggers und Quarkdip – in der Lehrküche des Amts für Landwirtschaft richtig losgeht, erhielten die Miniköche schon einmal ihren von der Firma Elastofarm gesponserten Kochkoffer, in den die Firma Fackelmann mit einem Schneidebrettchen, Spätzlebrett, Spätzleschaber, einem Apfelsausstecher, zwei

Sparschälern, zwei Küchenmessern und einer Serviette schon einmal professionelles „Handwerkzeug“ gelegt hatte.

Und natürlich bekamen die kulinarischen Botschafter Hersbrucks auch schon ihre weißen Kochjacken, -mützen, -schürzen und Halstücher. Neu im Kreis der Sponsoren ist die Firma Transgourmet, die die kleinen Köche mit den grundlegenden Zutaten für ihre Speisen versorgt.

Mehr über die Philosophie der Miniköche und ihre Ausbildung unter www.minikoeche.eu/