

Kochen und servieren wie die Großen

13 Miniköche erhalten nach zweijährigem Kurs IHK-Zertifikate – Fünf-Gang-Menü für Eltern und Ehrengästen kredenzt

Von Julia Berner

Bad Griesbach. Zwei Jahre haben sie den Kochlöffel geschwungen. Sie haben gelernt, was guten Service ausmacht und sich mit gesunder Ernährung befasst. Nun durften die Miniköche ihren Eltern und Ehrengästen mit einem Fünf-Gänge-Menü im Vital-Hotel Residenz zeigen, was in ihnen steckt.

Begrüßt wurden die rund 50 hungrigen Gäste um die Mittagszeit mit einem fruchtigen Aperitif: dem alkoholfreien „Florida Cocktail“. Danach führten die stilecht in weiße Kochjacken gekleideten Miniköche ihre Gäste in den Speisesaal zu festlich gedeckten Tischen. Hausherr und Teamleiter Otto Wunsch wusste zu schätzen, „dass unsere 13 Miniköche seit acht Uhr in der Küche stehen und ein bayerisches Menü zubereiten“. Bereits fünf Generationen von Miniköchen hat er begleitet.

Wunsch begrüßte die Ehrengäste Bürgermeister Jürgen Fundke, Daniela Hausteiner, die Branchenbetreuerin für Tourismus der IHK Niederbayern, und stellvertretenden Landrat Raimund Kneidinger.

„Ziel der Miniköche-Ausbildung ist es, den Kindern zu vermitteln, wie man sich gesund ernährt, wie man ausgewogene Gerichte zubereitet und was guten Service ausmacht“, erklärte Otto Wunsch. Dazu gibt es über zwei Jahre verteilt 20 Monatstreffen, in denen gekocht wird und Service-Fertigkeiten erlernt werden. Zusätzlich treffen sich die Kinder sechs Mal mit einer Diätassistentin, um über Ernährung zu sprechen und besuchen Betriebe, in denen mit Lebensmitteln gearbeitet wird. „In diesem Jahr haben wir die Firma Troiber, die Metzgerei Lang und die Bäckerei Wagner besucht“, berichtete Otto Wunsch, der die Ausflüge begleitet hat. Um die Ausbildung am



Stolz auf die Leistung der Miniköche zeigten sich (v.l.) Daniela Hausteiner, Branchenleiter für Tourismus der IHK Niederbayern, und Teamleiter wie Hausherr Otto Wunsch, Betreuerin Sabine Rein (hinten Mitte), Bürgermeister Jürgen Fundke (hinten 2.v.r.) und stellvertretender Landrat Raimund Kneidinger (rechts). – Fotos: Berner



Ein kleines Kunstwerk war das Dessert: Bayerische Creme mit Holundersorbet und einem Schokofrüchtetörtchen.

Herd kümmerte sich im ersten Jahr Evi Traudt, im zweiten Jahr wurde sie von Sabine Rein abgelöst. Über Ernährung sprachen die Kinder mit Diätassistentin Stephanie Krapper und die Service-Fertigkeiten brachte ihnen Katharina Traudt näher.

Nach und nach servierten die Miniköche ihre Kreationen, die

allesamt optisch wie geschmacklich überzeugten. Als Vorspeise wurde Fleischbouillon mit Frittaten gereicht, gefolgt von Vogelsalat mit Himbeer-Vinaigrette und Speckkrusterln, danach gab es einen Kartoffelstrudel mit Joghurtkräutersauce. Als Hauptspeise servierten die jungen Köche Schweinebraten in Malzsauce mit



Mit der Hilfe ihrer Betreuerin Sabine Rein (2.v.l.) richteten die Miniköche den Vogelsalat an.

zweierlei Knödel und Radisalat. Zur Nachspeise gab es „Dessertvariationen“, hinter denen sich eine Bayerische Creme sowie Holundersorbet und ein Schokofrüchtetörtchen verbargen. Am Ende gab es ordentlich Applaus von den sichtlich begeisterten und stolzen Eltern.

Ebenso begeistert gab sich Otto

Wunsch: „Ihr habt das spitze gemacht“, lobte er und bedankte sich bei allen Organisatoren, die zum Gelingen des Kurses beigetragen hatten. IHK-Vertreterin Daniela Hausteiner hob unter anderem das Durchhaltevermögen der Kinder hervor. Dass die kleinen Köche hervorragend gekocht haben, befand auch stellvertreten-

der Landrat Raimund Kneidinger. Der Landkreis Passau unterstützte das Projekt „Europa Miniköche“ gerne. Die letzten Worte vor der „Zeugnisvergabe“ gebührten Sabine Rein, die die Kinder in der zweiten Kurshälfte in der Küche begleitete. „Jungs und Mädels, ich muss heute wirklich ein Lob aussprechen“, begann sie. „Ihr seid alle hilfsbereit, fleißig und höflich. Behaltet euch das bei“, riet sie mit einem stolzen Blick auf ihre Schützlinge. Jedes Kind erhielt ein IHK-Zertifikat sowie einen Ernährungsführerschein.

Otto Wunsch ehrte Oliver Harres, der im Kurs am besten abgeschnitten hatte, und überreichte ein kleines Präsent.

Wer im wahrsten Sinne des Wortes auf den Geschmack gekommen ist, auch Minikoch zu werden, der kann sich ab sofort bei Otto Wunsch anmelden. „Im Oktober starten wir wieder mit bis zu 20 Kindern zwischen zehn und zwölf Jahren“, berichtet der Teamleiter. „Ich freue mich schon jetzt auf die nächste Runde und wünsche den fertigen Miniköchen das Beste für ihre Zukunft.“

Das sagen die Köche

Kursteilnehmerin Nathalie Huber (13) aus Rothalmünster: „Ich bin ein bisschen traurig, dass der Kurs jetzt vorbei ist. Mir hat es hier sehr gut gefallen und ich habe auch einiges gelernt. Jetzt werde ich bestimmt auch öfter mal für meine Familie kochen.“

Andreas Ahollinger (13) aus Haarbach: „Ich bin auf die Miniköche durch einen Flyer, den ich in der Schule bekommen habe, aufmerksam geworden und wollte sofort mitmachen. Zum Glück habe ich einen Platz bekommen und der Kurs war auch so, wie ich ihn mir vorgestellt habe. Wir haben viel gelernt und es war immer ein Riesenspaß, mit den anderen zu kochen.“