

14 Botschafter des guten Geschmacks

Achte Gruppe der Hersbrucker Miniköche begann „Lehrzeit“ – Zwei Jahre Ausbildung bei heimischen Profigastronomen

HERSBRUCK (kp) – Um sie beideneiden Hersbrucks Bürgermeister Robert Ilg viele seiner Kollegen in den Rathäusern des Nürnberger Landes: die Miniköche. Am Dienstag wurde die mittlerweile achte Gruppe der kulinarischen Botschafter der Cittaslow „in Dienst gestellt“: In den nächsten zwei Jahren absolvieren die 14 Mädchen und Jungen bei heimischen Profiköchen ihre „Lehrzeit“ und vertreten Hersbruck bei Messen, Festen und anderen Auftritten.

Beim ersten Treffen spielten die Kochlöffel wie gewohnt keine Rolle – stattdessen stand ein erstes Kennenlernen an, bei dem sich die Kinder aus Hersbruck und Umgebung in Begleitung ihrer Eltern mit der Gruppe an Ehrenamtlichen vertraut machten, die sie in den nächsten 24 Monaten in die Geheimnisse der Gastronomie einweihen – neben dem Kochen gehört dazu auch „richtiges“ Eindecken, die Auswahl gesunder Zutaten oder das kunstgerechte Ausnehmen einer Forelle.

Teamchef Peter Bauer (Gasthof Restaurant Café Bauer, Hersbruck) kümmert sich wie schon seit dem Start der allerersten Gruppe im Jahr 2001 um die Organisation der Auftritte quer durch die Republik (ihre „Feuerprobe“ bestreiten die Miniköche im Dezember auf dem Hersbrucker Weihnachtsmarkt). Küchenchef Hans Heberlein vom „Alten Schloss“ in Kleedorf sorgt mit Barbara Sperber und Claudia Häffner dafür, dass in Hersbruck alles rund läuft.

Nachhaltiger Ansatz

Mit Michi Bauer und Patrick Hannes beweisen die Hersbrucker Miniköche auch in der achten Staffel Nachhaltigkeit – unternehmen der Küchenchef des Café Bauer wie sein Sou Chef ihre ersten Schritte am Herd doch in den beiden ersten Gruppen und geben nun an jeweils einem Dienstagnachmittag im Monat ihre Kenntnisse an ihre kleinen Nachfolger weiter. Das Ausbilderteam komplettieren Senior Günther Haberstumpf, aus der „Oberen Mühle“ in Happurg stammender Küchenmeister im Ruhestand, sowie Björn und Theresa Laurer, die nach einer Babypause ihr „Comeback“ geben.

Marion Lodders, Ernährungswissenschaftlerin in der PsoriSol-Klinik, bringt den Mädchen und Jungen an zwölf Nachmittagen wieder kindgerecht die theoretischen Grundkenntnisse guter Kü-



Die neuen Miniköche mit ihren Ausbildern, den Paten (rechts), Bürgermeister Robert Ilg (hinterste Reihe 5. v. links) und Schirmherr Alexander Fackelmann (hinten, 2. v. links). Foto: Porta

che näher – vom „Lebensmittel-Kreis“ über Gemüse und Zucker bis zu Fetten. Zum Auftakt am 13. November erklärte sie ihnen – erstmals gemeinsam mit einem Lebensmittelüberwacher – alles zur „Hygiene in der Küche“.

Eine wichtige Neuerung in diesem Jahr: Ab sofort haben die neuen Miniköche neben ihren Ausbildern auch fünf „alte Hasen“ an ihrer Seite – die sogenannten „Paten“ gehörten zur siebten Gruppe, stehen ihren Nachfolgern mit dem dabei gewonnenen, „unermesslichen Erfahrungsschatz“ (Hans Heberlein) zur Seite und bilden sich weiter zum Ernährungscoach.

Bürgermeister Robert Ilg – vor Jahren selbst stolzer Papa einer Miniköchin – bereitete die Eltern schon einmal auf das vor, was demnächst auf sie zukommt: „Da werden Ihnen Ihre Kinder erzählen, wie Sie den Tisch schöner decken oder Gemüse attraktiver schneiden können oder auch, dass der Pfeffer erst aufs Fleisch kommt, wenn es gebraten ist – weil er sonst verbrennt.“ Sein Rat in diesen Fällen: „Hören Sie gut zu“, schließlich sei es in „unserer digitalisierten Welt unglaublich wertvoll, wenn Kinder sich handwerklich und außerdem mit gesundem Essen beschäftigen“. Neben dem Dank an die Ausbilder, die nach ihrer Arbeit noch „viel Freizeit ein-

bringen, um den Miniköchen etwas mitzugeben“, freute sich der Rathauschef auch über die einmal mehr praktizierte gute Kooperation mit der Firma Fackelmann, die weiter als Hauptsponsor der Gruppe fungiert.

Schirmherr Alexander Fackelmann ließ es sich erneut nicht nehmen, persönlich bei der „Kennenlernrunde“ vorbeizuschauen, um die 14 neuen Miniköche gemeinsam mit Martin Strack aus der Geschäftsführung und Marketingleiter Robert van Loosen in der Cafeteria seines Unternehmens zu begrüßen. Auch er unterstrich den Wert der Miniköche: „Sich Essen aus frischen Zutaten selbst zuzubereiten ist viel besser als zu Fast Food oder Convenience-Produkten zu greifen.“

Testlauf zum Auftakt

Bevor es am 27. November mit der ersten „Kochstunde“ – und der Zubereitung von Apfelküchle, Apfeltarte, frischen Waffeln (als „Testlauf“ für den Auftritt am Weihnachtsmarkt) und eines leckeren Karotten-Ingwersüppchens – in der Lehrküche des Amts für Landwirtschaft richtig losgeht, erhielten die Miniköche noch ihren von der Firma Elastoform gesponserten Kochkoffer, in den die Firma Fackelmann mit einem Schneidebrettchen, Sparschäler, Spätzle-

brett samt Schaber, Apfelsausstecher, einem kleinen Küchenmesser („Schneideuferle“), Wender, Fleischgabel, Teigschaber und Spritztüten samt Tüllen ein umfangreiches Set an professionellem „Handwerkszeug“ gelegt hat. Die Firma Dick packte dazu noch ein weiteres Küchenmesser und einen Schäler drauf.

Und natürlich bekamen die kulinarischen Botschafter Hersbrucks auch schon ihre weißen Kochjacken, -mützen, -schürzen, Halstücher und einige weiße Knöpfe. Die bunten, so Peter Bauer, müssten sich die Miniköche im Lauf ihrer Lehrzeit „verdienen“.

Fachbuch und Tasche

Neu im Kreis der Sponsoren sind die Metrofilialen im Freistaat, die alle 16 bayerischen Miniköchengruppen mit je 500 Euro pro Jahr unterstützen. Antje Canzler, Key Account Managerin Verbände und Organisationen, die die Hersbrucker Gruppe schon von der 2004 im Dauphin Speed Event veranstalteten Sternstundengala kennt, hatte daneben auch ein Geschenk für die fünf Paten dabei – ein Fachbuch Fleisch und Wild sowie eine große Tragetasche.

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