

**WERDEN SIE AUSSTELLER
AUF DER 2. REGENSBURGER
GESUNDHEITSMESSE!**

marinaforum Sa. 18.01. -
REGENSBURG So. 19.01.2020
Anfragen unter sanalife@cmb-expo.de
oder per Tel. (0 94 02) 9 83 87-22

SANALIFE

[Home](#) / [Region](#) / [Cham](#)

AKTION

Miniköche gehen in die dritte Runde

Die Unterstützer der neuen Gruppe mit 60 Kindern stellten sich vor.

von Monika Kammermeier

24. Oktober 2019 14:31 Uhr



„Macher“ der Miniköche (v. l.): vorne Christian Plötz, Dr. Hans-Jürgen Hackl und Manuela Heizler, hinten Ernst Hunger, Christian Eiglmeier, Benedikt Hierl, Martin Göttlinger und Florian Brunner Fotos: Monika Kammermeier



ARNWCHWANG. In fünf Gastronomiebetrieben des Landkreises werden Miniköche im Alter von zehn und elf Jahren in der neuen Miniköche-Gruppe unter der Dachmarke „Europa-Miniköche“ Kochen lernen, Ernährungslehre und Produktkunde erhalten und erfahren, wie man anrichtet, serviert, den Tisch dekoriert.

ANZEIGE



Bitte beachten Sie auch unsere Angebote im neuen Frühjahr/Sommer-Katalog 2019

Besuchen Sie uns im Internet.

Im Natur- und Wohlfühlhotel Brunner Hof in Arnschwang hatten die „Macher“ der Miniköche am Dienstag zum Pressegespräch geladen: die Schirmherrn Christian Plötz und Dr. Hans-Jürgen Hackl, Christian Eiglmeier, Geschäftsführer der Barmer Cham, und die Vertreter der fünf ausbildenden Betriebe, Florian Brunner vom Brunner Hof in Arnschwang, Martin Göttliger vom gleichnamigen Restaurant in Waffenbrunn, Benedikt Hierl vom Restaurant Jagawirt in Aumbach, Ernst Hunger vom Gasthof Ödenturm in Chammünster und Manuela Heizler vom Restaurant MundArt in Cham.

Die DEHOGA Bayern ist mit sechs anderen Landesverbänden Mitgesellschafter der Europa-Miniköche, Manuela Heizler ist als Ehrenamtliche mit Katja Herrscher bayernweit zuständig. Heizler sagte, die Schirmherrn Dr. Hackl und Plötz sowie Eiglmeier von der Barmer seien wichtige Partner für die Miniköche, „denn sie tragen den Gedanken nach außen und unterstützen das Projekt auch finanziell.“ Jürgen Mädger gründete die Europa-Miniköche mit dem Leitbild: „Gesundheit durch richtige Ernährung in einer intakten Umwelt“.

Mit den Europa-Miniköchen-Cham starte die 48. Gruppe mit 866 Europa-Miniköchen dieses in Europa einmalige Projekt, so Heizler, mit dem Ziel, den Kindern das Kulturgut „Essen und Trinken“ zu erhalten. Markus Pinapfel ist der Fachlehrer, Küchenmeister und Gewürzsommelier. Teamleiter sind Ernst Hunger und Florian Brunner. Im Landkreis Cham

werde es die dritte laufende Gruppe mit etwa 60 Kindern sein. Einnahmen fließen in das Projekt „Kinder helfen Kindern“.

Gastgeber Florian Brunner sagte, die „Miniköche“ seien eine Herausforderung. Ernst Hunger meinte, er sei gespannt, wie es werde mit 16 Kindern in seiner Küche. Martin Göttlinger betonte, Kochen und Gastronomie sei der schönste Beruf der Welt; bei dieser „super Sache“ gehöre der Nachwuchs unterstützt. Benedikt Hierl leitete schon Kinderkochkurse und versicherte, er freue sich, bei der Aktion dabei zu sein.

Die Barmer begleite das Projekt schon von Beginn an, sagte Eiglmeier. 76 Prozent bekämen im jungen Alter schon Medikamente, doch die Gesundheit beginne in der Küche. Schirmherr Dr. Hackl sagte, Ernährungsfehler in der Kindheit könnten sich durch ein ganzes Leben ziehen. Die Miniköche transportierten gesunde Ernährung. Qualität müsse auch in schulische Einrichtungen gebracht werden, so Plötz. Miniköche seien Multiplikatoren für Erwachsene und Kinder. Heizler berichtete von Lukas, der als Stipendiat aus den Miniköchen hervorging.

Die IHK nimmt den Minis eine Prüfung ab, und von Andreas Brunner gibt es zuletzt eine Urkunde. 16 Kinder sind für die Chamer Gruppe angemeldet. Anmelden kann man sich unter emk@minikoeche.eu. 150 Euro zahlen die Eltern. Die Kinder werden eingekleidet und bekommen eine Grundausstattung an Küchengeräten. Insgesamt gibt es 20 Treffen in zwei Jahren. Am 16. November treffen sich die Miniköche erstmals im Brunner Hof; Infos/Termine auf www.minikoeche.eu

