

Gesunde Ernährung, gesundes Leben

Bürgermeister Bauer übernimmt die Schirmherrschaft über die Europa-Miniköche

Arnschwang. (tl) Die Schokolade kommt aus der Lila-Kuh und das Brot aus dem Automaten. – Wer nun schmunzelt, der hat noch keine Umfrage unter Kindern, woher die Lebensmittel kommen, gehört. Wer dagegen die Schule der Europa-Miniköche durchlaufen hat, antwortet keinen solchen Unsinn. Denn diese Zehn- bis Zwölfjährigen ernten Kräuter, bereiten Lebensmittel frisch zu, lernen das Kochen wie Servieren, und ganz nebenbei auch noch viel Disziplin. Seit Dienstagnachmittag haben diese Kids einen neuen Schirmherrn.



Zweitstärkste Gruppe Deutschlands

Furths Bürgermeister Sandro Bauer nahm im Hotel „Brunnerhof“ in Arnschwang die Bitte von Manuela Heizler, des Motors der Europa-Miniköche, an. Mit dabei die Köche Andy Braun, Ernst Hunger, Florian Brunner und Daniel Siegl, die zusammen mit Werner Heizler und Alexander Rackl in den kommenden Monaten 35 Mädchen und Buben in zwei Gruppen in die Welt der guten Küche führen werden. „Wir im Landkreis haben die zweitstärkste Gruppe in ganz Deutschland“, sagt Manuela Heizler stolz. Sie erläuterte auch, was hinter diesem Projekt steckt.

Die Kinder lernen, dass gesunde Lebensmittel, gesundes Kochen, gesunder Genuss wichtige Investitionen in ein glückliches Leben sind. Das beginnt von der Bedeutung regionaler Lebensmittel und der Ernte im Kräutergarten über die Vorbereitung und Zubereitung von Speisen in der Küche bis zum Abwasch, Servieren und Dekorieren. „Uns ist es wichtig, Kinder bereits für Nachhaltigkeit im Umgang mit Lebensmitteln zu sensibilisieren, auch in der Hoffnung, dass sie dies in ihre Familien tragen“, betont Heizler. Dabei ist entscheidend, dass die Motivation stimmt. „Die Kinder müssen uns persönlich darlegen, warum sie das

Der neue Schirmherr unter den Miniköche-Machern: Manuela Heizler, Ernst Hunger, Bürgermeister Bauer, Andy Braun, Daniel Siegl und Florian Brunner im Kräutergarten des Hotels „Brunnerhof“ (Bild oben, von rechts). - DEHOGA-Ausbildungsbotschafterin Manuela Heizler überreichte Schirmherr Bauer die traditionelle Kochjacke – und sorgte zugleich dafür, dass diese richtig sitzt (Bild rechts).

Fotos: Th. Linsmeier

machen wollen“, betont Florian Brunner.

Disziplin und Kochkunst: Kinder lernen fürs Leben

Um zu vermitteln, dass Lebensmittel was Besonderes sind und die richtige Wahl der regionalen Produkte sowohl Umwelt als auch Gesundheit dient, opfern die sechs Küchenchefs ihre Freizeit. Gemeinsam schnipseln, brutzeln, rühren sie mit den Kleinen, stets mit dem Ziel, deren Bewusstsein für gesundes Essen zu schärfen. Um so mehr schmerzt es Heizler und die Küchenchefs, dass zum Beispiel in Schulen Cent-Beträge entscheidender sind als regionale, nachhaltige Küche. „Gesunde Ernährung ist für die hohe Leistung, die in der Schule erbracht



werden muss, die Basis“, mahnt Heizler. Wie gesunde Ernährung aussieht, das lernen die 35 Kinder zwei Jahre lang. Danach können sie als Miniköche-Paten tätig sein sowie die Befähigung „Ernährungscoach“ erlangen. Und wenn sie auch noch in den Koch-Beruf einsteigen, winkt ein Azubi-Stipendium von 100 Euro pro Monat. Lukas Mühlbauer aus Rimbach hat dies als erster Mini-Koch geschafft.

Doch auch wenn die Kleinen ihre berufliche Zukunft nicht in der Küche suchen, lernen sie laut Heizler viel fürs Leben. Neben Grundkenntnissen im Kochen vor allem Disziplin. „Das bestätigen uns immer wieder Eltern.“ Unterstützung erfahren die Küchenchefs dabei von der IHK, der Berufsschule, von Bäckereien und vom Netzwerk „Land-

Genuss Bayerwald“. Davon zeigt sich am Dienstagnachmittag auch Bürgermeister Sandro Bauer beeindruckt und räumt ein: „Meine Kochkünste sind nicht beispielhaft.“ Deshalb werde er gerne „das eine oder andere Geheimnis aus der Küche mit nach Hause nehmen“, wenn er als Schirmherr den Miniköchen über die Schultern schaut. Was seine Aufgabe ist? Botschafter sein, Auftritte vermitteln. „Das unterstütze ich sehr, sehr gerne – für die Kinder, aber auch für die heimische Gastronomie“, betont der Bürgermeister. Die alljährliche Resonanz gebe diesem Projekt recht.

Und was wünschen sich die Küchenchefs? Andy Braun: „Dass die Kinder merken: Nicht nur das neueste iPhone, sondern auch das Kochen ist was Cooles.“