

Kulinarische Botschafter wieder am Herd

Neunte Gruppe der Hersbrucker Miniköche beginnt „Lehrzeit“ – Zwei Jahre Ausbildung bei heimischen Profigastronomen

HERSBRUCK (kp) – Wenn das kein Beleg für die ungebrochene Anziehungskraft der Hersbrucker Miniköche ist: Neun endlos lange Monate musste die neunte Gruppe der kulinarischen Botschafter der Cittaslow wegen der Pandemie auf diesen Moment warten – und trotzdem waren alle da, als ihre Lehrmeister sie nun zum ersten Mal an den Herd riefen. In den nächsten zwei Jahren absolvieren die 16 Mädchen und Jungen ihre „Lehrzeit“ bei heimischen Profiköchen und vertreten Hersbruck bei Messen, Festen und anderen Auftritten.

Beim ersten Treffen spielten die Kochlöffel wie üblich zwar keine Rolle – ein Herd aber schon. Und zwar der in der Schauküche der Fackelmann Welt, um den die ehrenamtlichen Ausbilder zu einem ersten Kennenlernen die Kinder aus Hersbruck und Umgebung sowie jeweils einen ihrer Elternteile versammelten. In den nächsten 24 Monaten weihen sie die Mädchen und Jungen in die Geheimnisse der Gastronomie ein – neben zeitgemäßem Kochen (wie etwa auch leckeren vegetarischen Gerichten) also auch ins „richtige“ Eindecken, in die Auswahl gesunder Zutaten oder das kunstgerechte Ausnehmen einer Forelle.

Bewährtes Team

Teamchef Peter Bauer (Gasthof Restaurant Café Bauer, Hersbruck) kümmert sich wie schon seit dem Start der ersten Gruppe im Jahr 2002 um die Organisation der Auftritte quer durch die Republik (ihre „Feuerprobe“ erleben die Miniköche möglicherweise schon im Herbst bei einem Fest des Rotary-Clubs Nürnberg im Faber-Castell-Schloss). Küchenchef Hans Heberlein vom „Alten Schloss“ in Kleedorf sorgt mit Barbara Sperber und Claudia Häffner dafür, dass in Hersbruck alles rund läuft.

Mit Michi Bauer und Patrick Hannes beweisen die Hersbrucker Miniköche auch in der neunten Staffel Nachhaltigkeit – unternahmen der Küchenchef des Café Bauer wie sein Sou Chef ihre ersten Schritte am Herd doch in den



Die neuen Miniköche mit ihren Ausbildern, Bürgermeister Robert Ilg (hinterste Reihe 4. v. links), Schirmherr Alexander Fackelmann (hinten, 6. v. links) und Susanne Droux von der Dehoga Bayern (hinten, 5. v. rechts). Foto: Porta

beiden ersten Gruppen und geben nun an jeweils einem Dienstagnachmittag im Monat in der Lehrküche des Amtes für Landwirtschaft ihre Kenntnisse an die kleinen Nachfolger weiter. Das Ausbildungsteam komplettieren Günther Haberstumpf, aus der „Oben Mühle“ in Happurg stammender Küchenmeister, sowie Björn und Theresa Laurer vom gleichnamigen Gasthof in Sunzendorf, die vor allem für süße Gaumenfreuden verantwortlich zeichnen.

Marion Ladders, Ernährungswissenschaftlerin in der PsoriSol-Klinik, bringt den Miniköchen an zwölf Nachmittagen wieder kindgerecht „alles bei, was ihr zum Hintergrund wissen müsst“, so Heberlein, „also etwa, was genau passiert, wenn ein Hefeteig aufgeht.“ Die hier vermittelten Grundkenntnisse reichen vom „Lebensmittel-Kreis“ über Gemüse, Zu-

cker und Fette bis zur „Hygiene in der Küche“.

„Es ist eine Ehre, Schirmherr der Miniköche zu sein, weil hier vieles zusammenpasst“, sagte Alexander Fackelmann, der es sich zwischen zwei Geschäftsterminen wie üblich nicht nehmen ließ, persönlich vorbeizuschauen. Die Miniköche hätten ebenso viel Strahlkraft wie die Therme oder der Global Player aus der Hersbrucker Südstadt. Zudem stehe gesundes Essen und Kochen auch für Nachhaltigkeit – ein Thema, das auch in seinem Unternehmen und in der „hervorragenden Gastronomie im Hersbrucker Land“ eine wichtige Rolle spiele.

„Die Miniköche sind eine tolle Initiative“, sagte Fackelmann-Geschäftsführer Martin Strack, „so etwas hätte ich mir früher auch gewünscht.“ Zwei Ratschläge gab er

den Kindern für die beiden nächsten Jahre mit auf den Weg: individuelle Stärken und Schwächen zu vereinen, um so als Team besser zu werden, und die nicht alltägliche Gelegenheit, die eigene Kreativität ausleben zu können, auch nach Herzenslust auszukosten und dabei möglichst viel Spaß zu haben.

Bürgermeister Robert Ilg dankte den angehenden Jungköchen für ihre arg strapazierte Geduld und freute sich, weiter die „starke Marke Miniköche exklusiv für Hersbruck“ zu haben – besonders wertvoll in der ersten deutschen Cittaslow. Nicht nur bei deren 20-jährigem Bestehen in diesem Jahr seien die Miniköche ein „ganz, ganz wesentlicher Bestandteil“ und „wichtige Botschafter“ dieser auf Nachhaltigkeit und Regionalität setzenden Philosophie. Den Kindern wünschte er, dass sie in den nächsten Monaten wertschätzen

lernen, wie viel Arbeit, Kreativität und auch Freude in gutem Essen steckt.

Selbst vor Jahren stolzer Vater einer Miniköchin, bereitete Ilg zudem die Eltern darauf vor, bald von ihren Kindern darauf hingewiesen zu werden, dass „Sie den Tisch auch schöner decken oder Fenchel attraktiver schneiden können“. Sein Rat für diese Fälle: „Hören Sie gut zu und freuen sie sich darüber.“ Ein besonderes Dankeschön ging an die ehrenamtlichen Betreuer und Ausbilder, zumal letztere gerade aus einer Zeit durchstarten, die „für die Gastronomie alles andere als lustig war und sich trotzdem für die Miniköche stark machen“.

Erste beim Neustart

Susanne Droux von der Dehoga Bayern, seit kurzem Geschäftsführerin der Miniköche Europa, die nach dem Rückzug des Urvaters Jürgen Mädger von sieben Dehoga-Landesverbänden übernommen wurden, freute sich, dass die Hersbrucker nun die ersten sind, die „nach Corona“ den Neustart wagen. „Ihr werdet ganz viel Neues erleben“, versprach sie den Kindern – und nächstes Jahr, zum 20. Geburtstag der Gruppe, „etwas Tolles unternehmen“.

Bevor es am nächsten Dienstag im „Alten Schloss“ in Kleedorf mit einer ersten „Kochstunde“ richtig losgeht, erhielten die Miniköche noch ihren von der Firma Elastoform gesponserten Kochkoffer, in den die Firma Fackelmann mit einem Schneidebrettchen, Sparschäler, Spätzleblett samt Schaber, Apfelsusstecher und einem kleinen Küchenmesser schon ein umfangreiches Set an professionellem „Handwerkszeug“ gelegt hat. Und natürlich bekamen die kleinen kulinarischen Botschafter Hersbrucks auch schon ihre weißen Kochjacken, -mützen, -schürzen, Halstücher und einige weiße Knöpfe. Die bunten, so Claudia Häffner, müssten sie sich im Lauf ihrer Lehrzeit „verdienen“.

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