

Lecker und gesund

Miniköche: Zweijahreskurs vermittelt Kindern Wichtiges aus der Küche

Kinder können in Ulm bei einem Zweijahreskurs erneut lernen, wie man gesunde Gerichte kocht und außerdem den Tisch richtig deckt. Dafür sorgt das Projekt Europa-Miniköche in der Küche des Hotel Lago.

Ulm. Das Projekt Europa-Miniköche geht in die dritte Runde. Kinder lernen dabei auf spielerische Weise den Umgang mit Lebensmitteln. Auch Ernährungslehre und Produktkunde, Anrichten, Servieren und Tischdekoration gehören zum zweijährigen Kurs. Wiederum stellt Thomas Eifert vom Hotel und Restaurant Lago den Miniköchchen seine Küche zur Verfügung.

In einer Mitteilung erläutert Jürgen Mäder, der das Projekt Miniköche mit europaweit über 30 Gruppen betreut, die Philosophie. Ziel sei es, den Kindern in spielerischer Form das Kulturgut Essen und Trinken zu vermitteln.

Sie erzeugen Lebensmittel selbst, kochen sodann mit regionalen Rezepten leckere Gerichte, wissen, wie der Tisch richtig eingedeckt wird, von welcher Seite man serviert und wie man das Besteck legt, wenn man mit dem Essen schließlich fertig ist.

Dieses Wissen sollen sie in ihre Familien hineinbringen, damit es mehr mündige Verbraucher gibt, die das Angebot der regionalen Gastronomie zu schätzen wissen. Das Programm ist in der Tat umfangreich: Beilagen zubereiten, Fleisch braten, Fisch dünsten, aber auch die Kochmütze muss akkurat sitzen, das Halstuch ist zur Krawatte gebunden.

Im Zentrum steht der Grundsatz: Nur aus natürlichen und frischen Zutaten entsteht ein gesundes, schmackhaftes Gericht. Das bedeutet im Umkehrschluss: In Lebensmitteln ist nicht immer das drin, was auf der Packung steht. Daher beginnt gesundes Kochen mit Warenkunden und Kenntnissen der Pro-



Die Miniköche „Ulmer Spatzen“ bei ihrer Ausbildung in der Hotelküche des Lago.

Privatfoto

duktion von Lebensmitteln. Die zehnjährigen Kursteilnehmer befassen sich daher bereits mit den Problemen der bäuerlichen Landwirtschaft: mit Säen, Ernten und Bodenaufbereitung.

Als Teamleiterin betreut Petra Bühler, Küchenmeisterin bei Gastromenü in Ulm, die Gruppe „Ulmer Spatzen“ der Miniköche. Sie kocht

regelmäßig im TV in der Sendung „Kaffee oder Tee“ und im „ARD-Buffer“. Eifert sorgt zudem für weiteres Personal zur Unterstützung Petra Bühlers. Bereits im Oktober geht das erste Treffen mit Ernährungswissenschaftlerin Friederike Preiß über die Bühne. Die Treffen finden ansonsten monatlich jeweils an einem Mittwochnachmittag statt. Anschließend an



ESSEN UND TRINKEN

So bewirbt man sich

Alle Bewerbungen schriftlich bis zum 23. Juli an folgende Adresse: Lago Hotel & Restaurant, Petra Bühler, Steinbeisstraße 7, 89079 Ulm-Donautal. In dem Bewerbungsschreiben sollte Folgendes stehen: Name, Vorname, Alter,

Adresse, Anschrift, Angaben zur Familiensituation sowie Schule und Lehrern. Es sollten auch Antworten auf diese Fragen geben: Warum möchtest Du Minikoch werden? Welche Hobbys hast Du? Hast Du schon einen Berufswunsch? Alle

Kinder aus der Region Ulm/Neu-Ulm zwischen 10 und 12 Jahren können sich bewerben. Die ausgewählten Kinder und ihre Eltern erhalten noch während der Sommerferien eine Einladung zum ersten Informationsabend am 18. September.

die umfassende Ausbildung können die Kinder in einer Prüfung zeigen, dass sie tatsächlich professionelles Wissen erhalten haben. Denn: Die Industrie- und Handelskammer Ulm bestätigt die erfolgreiche Teilnahme mit einem Zertifikat über ein zweijähriges Berufsvorbereitungs-Seminar.

Als Schirmherrin unterstützt außerdem Stadträtin Helga Malischewski engagiert die Ausbildung der Europa-Miniköche in Ulm. Für Initiator Mäder ist ohnehin klar: „Nur wenn wir Wissen und Fertigkeiten an unsere Kinder weiter geben, haben wir eine Zukunft.“

Die Kosten für die insgesamt zwei Jahre sind recht überschaubar. Pro Kind entstehen Kosten in Höhe von 150 Euro. Dafür werden die Kinder jedoch komplett mit passender Berufskleidung für Köche eingekleidet und erhalten eine große Menge an Arbeitsmitteln: vom Messerset über das Spätzle Brett bis hin zum kompletten Arbeitskoffer.