



Die Europa-Miniköche nach der Überreichung der Zertifikate mit den Ehrengästen.

Gemixt, geerntet und serviert

Europa-Miniköche bestehen Prüfung mit Bravour – Hopp: „Erfahrungen fürs Leben“

Cham. (dai) Durch ein Spalier, gebildet von 22 Europa-Miniköchen, haben sich Ehrengäste und Eltern am Freitag den Weg zum Abschlussfest gebahnt. „Als wir vor zwei Jahren mit dem Projekt Europa-Miniköche in Cham angingen, konnte keiner groß etwas damit anfangen. Nun, nach zwei Jahren ist der Landkreis begeistert von dieser Aktion“, stellte Initiatorin Manuela Heizler beim Empfang in der EssBar des Restaurants Mundart fest. Dazu konnte sie neben den Eltern auch den Schirmherrn MdL Dr. Gerhard Hopp und weitere Ehrengäste und Sponsoren begrüßen.

Heizler erinnerte in ihrem Rückblick an die Anfänge. In vielen Monatstreffen habe sie mit den Kindern gemeinsam gekocht, einen Garten angelegt, geerntet, Servieren gelernt, Cocktails gemixt und vieles mehr unternommen. „Das Wertvollste an diesem Projekt, das man vielleicht erst später erkennt, ist, schon in jungen Jahren zu lernen, wie es später im Berufsleben zugehen wird. Disziplin zu zeigen, Verantwortung zu übernehmen, Teamarbeit zu lernen“, zählte die Gastronomin auf.

Bei jedem Monatstreffen gibt es neue Aufgaben

Die Monatstreffen liefen immer in vier Gruppen ab, bei dem Aufgaben binnen einer halben Stunde zu erledigen waren. Dann wurde der Arbeitsplatz gereinigt und die Gruppen gewechselt. Es waren immer drei Küchengruppen und eine Servicegruppe im Einsatz. „Mit 24 Kindern sind wir gestartet, zwei haben abgebrochen.“ Heizler legte den Kindern ans Herz, auch später im Berufsleben Durchhaltevermögen zu zeigen. „Gebt nicht auf. Oft sind es einfache Gespräche, die Klärung schaffen“, gab die Teamleiterin den Kindern mit auf den Weg. Als Beispiel nannte sie Lukas, der seit einem Skiunfall im Februar mit Krücken läuft. Jeder hätte es verstanden, wenn Lukas krank gewesen wäre, aber er habe sich weiter engagiert und immer einen passenden Job für sich gefunden. „Lukas macht weiter so, ich finde es wunderbar“, lobte Heizler.

Dank sagte die Teamleiterin auch den Eltern, die diese Aktion in vollen Zügen unterstützt haben und bei den zahlreichen Aktionen mit Begeisterung dabei waren. Ein Dankeschön sprach sie zudem den Köchen aus, die die Miniköche ausgebildet haben. Allen voran ihrem Bruder, Josef Pemmerl. Ebenso Eva Schmatz, die im zweiten Ausbildungsjahr die Verantwortung für diese Gruppe übernommen, Rezepte zusammengestellt und die Organisation übernommen habe. Auch Julian Pemmerl habe im ersten Ausbildungsjahr mit viel Engagement und Spaß die Miniköche unterrichtet. Natürlich war Chef Werner



Schirmherr Dr. Gerhard Hopp (rechts) bedankte sich bei Manuela Heizler für ihren großen persönlichen Einsatz.



Beim Herrichten der Cocktails waren die Kinder eifrig dabei.



Ein Spalier für die Gäste.

Heizler bei vielen Minikochtreffen dabei. Danke sagte Manuela Heizler auch dem Schirmherrn dieser Aktion, MdL Dr. Gerhard Hopp, der immer wieder vorbeischaute, um zu sehen, was seine Miniköche so machen.

Neben den Monatstreffen waren die Mini-Köche an vielen Aktionen beteiligt. Beispielsweise beim Servieren von 360 Vorspeisentellern am Schmankerlball in Furth im Wald oder beim Verkauf von Speisen am Schmankerlmarkt in Cham zugunsten der Aktion „Kinder helfen Kindern“. Die Teamleiterin erinnerte zudem an die Weihnachtsbäckerei

am Marktplatz oder die Landesgartenschau in Schwäbisch-Gmünd, von die Miniköche in einem Wettbewerb mit dem dortigen Bürgermeister kochten.

Gerhard Hopp würdigte das Projekt als einmalig im Landkreis. „Die Aktion ist ein Aushängeschild für uns geworden“, so der Schirmherr. Er dankte Werner und Manuela Heizler, die mit sehr großem Engagement die Aufgabe mit Bravour meisterten, auch wenn sie mit viel Stress und Arbeit verbunden war. Hopp lobte die Ausdauer der Kinder. In den zwei Jahren haben die Kinder nicht nur viel über das Kochen gelernt, sondern konnten auch Erfahrungen für ihr späteres Leben sammeln.

Rosen für Initiatorin Manuela Heizler

Ernährungsberaterin Manuela Steinkirchner lobte die Kinder für ihren großen Eifer. „Das erlernte Wissen und die vielfältigen Erfahrungen werden den Kindern einmal von Nutzen sein, denn sie haben viel über Lebensmittel, Tisch- und Esskultur erfahren“, sagte Dr. Alois Plößl, Vizepräsident der IHK Regensburg. Auch er dankte der Familie Heizler für ihren großen persön-

lichen Einsatz. „Macht's weiter so“, appellierte Plößl. Zusammen mit Manuela Heizler überreichte er an die Kinder die IHK-Zertifikate.

Josef Mühlbauer war es vorbehalten, sich im Auftrag der Eltern bei der Familie Heizler mit Geschenken zu bedanken. Dann wurden untereinander Präsentate ausgetauscht und die Kinder bedankten sich mit kurzen persönlichen Worten bei Manuela Heizler. Jedes Kind überreichte ihr eine Rose.

Cocktails und ein Menü zum krönenden Abschluss

Zu guter Letzt ging es im Obergeschoss ans Essen und die Kinder zeigten, was sie in den zwei Jahren alles gelernt haben. Beim Empfang reichten sie Cocktails und Quellwasser. Als Snack servierten die Kinder Süßkartoffel-Bratwurstgout. Das Menü bestand aus Maultaschencarpaccio mit Semmelknödelsalat und Vinaigrette, ferner eine Grießnockerlsuppe. Als Hauptspeise wurden Puten-Involntini auf Rotweinsauce mit Schupfnudeln und Karottengemüse gereicht. Das Dessert war Schwarzwälder Kirschtorte im Glas. Alle Gäste zeigten sich begeistert von dem schmackhaften von den Kindern gekochte Menü.



Die leckere Vorspeise Maultaschencarpaccio mit Semmelknödelsalat und Vinaigrette.