



Gerhard Hopp und Melanie Rauscher (Zweiter und Dritte von links) freuen sich mit dem Ehepaar Heizler und dessen Team auf die neuen Miniköche.

# Heizler und Hopp suchen neue Miniköche

Projekt geht in die nächste Runde – Das Ziel: Essen und Trinken als Kulturgut erhalten

**Cham.** (kh) Sie wollen es wieder tun: Manuela und Werner Heizler vom Restaurant MundArt in der Chamer Fuhrmannstraße werden wieder einen Kochkurs im Rahmen des europaweiten Projekts „Europa Miniköche“ veranstalten. Dazu haben sie sich Hilfe ins Boot geholt. Neben dem MundArt-Team ist Melanie Rauscher, Diplom Ökotrophologin von der Altenmarkter Klostermühle, mit von der Partie. Dazu werden verschiedene Partner wie die Barmer Ersatzkasse, die IHK Regensburg, die Dehoga-Kreisstelle Cham, die Firma Troiber und das Landratsamt Cham die Gruppe unterstützend begleiten. Auch der Landtagsabgeordnete Dr. Gerhard Hopp ist – nicht nur als Schirmherr – dabei. Wie er glaubhaft versichert hat, liegt seine Kochbekleidung schon bereit. Der Grund: Weil Essen und das „Drumherum“ nicht nur Bedürfnis, sondern auch Kultur sind. Und weil Gesundheit unmit-

telbar mit richtiger Ernährung zusammenhängt. Von Melanie Rauscher werden die Kinder erfahren, welche Gesundheits- und Nährwerte verschiedene Produkte und Lebensmittel haben und welche Rolle sie für die Gesundheit spielen. Sie werden einen Garten anlegen und die Produktion von Lebensmitteln wie dem Brot kennen lernen.

Werner Heizler und seine Küchencrew Julian und Gerhard werden zeigen, dass nur aus natürlichen und frischen Zutaten ein schmackhaftes, vor allem aber auch gesundes Gericht entsteht. Denn nicht immer ist in Lebensmitteln das drin, was drauf steht. Und sie werden lernen, wie viel Spaß es macht, mit regionalen Rezepten leckere Gerichte zuzubereiten. Ganz nebenbei bekommen sie vermittelt, wie ein Tisch richtig eingedeckt wird.

Manuela Heizler zeigt sich davon überzeugt, dass, wenn die Kinder das Gelernte in die Familien tragen,

bald einige wissende und mündige Verbraucher mehr in den Supermärkten und Hofläden der Region unterwegs sind.

Das Projekt „Europa Miniköche“ verfügt über Regionalgruppen in ganz Europa. Es richtet sich an Kinder zwischen zehn und elf Jahren und läuft über zwei Jahre. In 20 Monatstreffen werden 80 Komponenten aus den Bereichen Kochen, Servieren, Lebensmittel- und Ernährungskunde vermittelt. Zum Abschluss eines jeden Treffens wird das Gekochte selbst serviert und anschließend gegessen.

Zudem ist die Teilnahme an verschiedenen Veranstaltungen geplant. Dabei erlöste Honorare werden jeweils für wohltätige Zwecke, wie Kinder helfen Kindern, gespendet. Nach den zwei Jahren legen die Miniköche vor der IHK eine Prüfung ab und erhalten ein Zertifikat. Mittlerweile haben mehr als 10000 Kinder in rund 150 Regionalgrup-

pen in Deutschland, Österreich, Frankreich, Finnland und der Schweiz dieses Projekt durchlaufen.

Die Kosten für die zwei Jahre liegen bei 150 Euro pro Kind. Dafür werden die Kinder komplett eingekleidet und bekommen eine Menge Arbeitsmittel wie Messerset, Spätzle Brett sowie Arbeitskoffer.

## ■ Bewerbungen

Bewerbungen für die 24 Plätze sind bis 30. Juni an [info@heizler-vps.de](mailto:info@heizler-vps.de) zu richten. In diesem Bewerbungsschreiben sollte folgendes stehen: Name, Vorname, Alter, Adresse, E-Mail-Adresse, Telefon, Infos zu Familie, Eltern und Geschwister, zur besuchten Schule und dem Klassenlehrer. Außerdem sollte die Frage beantwortet werden, warum das Kind Minikoch werden will, welche Hobbys es bereits hat und ob schon ein Berufswunsch besteht. Nähere Informationen zum Projekt gibt es unter [www.heizler-vps.de](http://www.heizler-vps.de).