

Alles neu bei den Miniköchen

Im September startet 4. Gruppe
Alexander Fackelmann Schirmherr

**HERS-
BRUCK (kp)** — Sie gehören zum Konzept der Cittaslow wie die Kruste zum Schäufele: die Hersbrucker Miniköche. Ab September schnippeln sie wieder Karotten und schälen Kartoffeln, ab heute läuft die Anmeldefrist für die vierte Gruppe. Schirmherr ist dabei erstmals nicht der Hersbrucker Bürgermeister, sondern Unternehmer Alexander Fackelmann.



Neuer Miniköche-Schirmherr: Alexander Fackelmann.

Ab September weihen Peter Bauer vom Gasthof Restaurant Café Bauer in Hersbruck, Hans Heberlein vom „Alten Schloß“ in Kleedorf, Hans-Peter Eberhard vom „Grünen Baum“ in Kühnhofen und Thomas Hannes wieder 20 Kinder zwischen neun und elf Jahren in die Geheimnisse der Gastronomie ein. Die Organisationsarbeit rund um die Gruppe übernimmt wie gewohnt Ruth Hannes. Neu ist der Schirmherr — Unternehmer Alexander Fackelmann. Der macht sich nicht nur von Berufs wegen Sorgen um die Ernährungsgewohnheiten junger Menschen: „Es darf nicht tatenlos hingenommen werden, dass Kindern beim Stichwort „gesunde Lebensmittel“ zu allererst ACE-Drinks, probiotische Joghurts oder Vitaminpillen in den Sinn kommen und nicht etwa Obst und Gemüse, fettarme Milch, Getreide oder das Stück Vollkornbrot“, sagt er. Und genau hier setzt die Miniköche-Idee an.

Die Mädchen und Jungen lernen bei den vier erfahrenen Küchenchefs nämlich nicht nur, wie sie schmackhafte Suppen, Braten oder Desserts zubereiten, sie lernen den ganzen Kreislauf von Lebensmitteln kennen

— von der Ernte bis zur Verarbeitung. Deshalb stehen die Miniköche während ihrer zweijährigen Ausbildung am Herd, büffeln bei Ernährungswissenschaftlerin Marion Koch (PsoriSol) Lebensmittel-Theorie, erstellen nach und nach ihr eigenes Rezeptheft, fahren in die Lebkuchenfabrik oder in die Käserei, legen einen Kräutergarten an oder organisieren und bekochen Grillfeste und andere Events. „Letzteres ist ganz wichtig, weil die Miniköche etwas leisten müssen und dafür auch Anerkennung bekommen sollen“, sagt Heberlein.

In den Töpfen landen überwiegend Produkte des Vereins „Heimat auf'm Teller“ — also Erzeugnisse von Landwirten und Metzgern aus der Region. „Schließlich sind wir ein Slow City-Projekt“, sagt Bauer. Vorrangiges Ziel ist dabei nicht, die Kinder an gastronomische Berufe heranzuführen, sondern sie sollen „Lebensmittel schätzen lernen“ (Heberlein).

Dieser Ansatz gefällt auch Alexander Fackelmann: „Dass gesunde Lebensmittel der Saison verwendet werden und die regionale Küche einen besonderen Stellenwert genießt, deckt sich trotz unserer internationalen Aktivitäten mit unserer Verbundenheit zur Stadt Hersbruck und der fränkischen Region“, sagt der neue Schirmherr der Miniköche.

Die Bewerbungsfrist läuft bis zum 25. August. Wer mitmachen möchte, sollte (muss aber nicht) aus organisatorischen Gründen in Hersbruck zur Schule gehen, Freude am Umgang mit Nahrungsmitteln und am Kochen mitbringen und einen Nachmittag im Monat Zeit haben. „Vor der Zwischen- und Abschlussprüfung oder vor größeren Aktionen treffen wir uns auch öfter“, sagt Bauer.

Die Bewerbung läuft wieder über das Internet (www.hersbrucker-minikoeche.de), die Teilnahmegebühr beträgt 150 Euro für beide Jahre und ist bei der Anmeldung zu bezahlen.