

07.07.10 17:22 Uhr

## Kulinarische Botschafter „außer Dienst“ gestellt

Von: Hersbrucker Zeitung



HERSBRUCK (kp) — Die dritte Gruppe der Hersbrucker Miniköche hat ihre „Ausbildungszeit“ mit Bravour bestanden: In einer kleinen Feierstunde im Stadthaus wurden die 15 kulinarischen Botschafter der „Cittaslow“ nach zwei Jahren an den Kochtöpfen von ihren Lehrherren verabschiedet.

Altbürgermeister und Schirmherr Wolfgang Plattmeier erinnerte daran, dass Peter Bauer vom Gasthof Restaurant Café Bauer seinerzeit offene Türen bei ihm eingerannt habe, als er die Idee des Miniköche-„Vaters“ Jürgen Mädger auch in Hersbruck umsetzen wollte: „Das passte hervorragend zum Gedanken der Cittaslow, ist ein tolles Gemeinschaftserlebnis und eine wichtige Möglichkeit, Menschen ans Schmecken heranzuführen.“ Sein Nachfolger Robert Ilg solle die Miniköche deshalb unbedingt weiter unterstützen.

Dem will der neue Rathauschef, dessen jüngste Tochter Magdalena zu den aktuellen Miniköchinnen gehörte, nachkommen. Allerdings nicht als Schirmherr. Diese Ehre übernimmt bei der vierten Gruppe, die im Herbst startet, mit **Robert van Loosen ein Marketingexperte der Firma Fackelmann.**

Als Dankeschön an die Küchenmeister Peter Bauer, Hans Heberlein („Altes Schloss“ Kleedorf), Hans-Peter Eberhard („Grüner Baum“ Kühnhofen) sowie Thomas Hannes, an die Ernährungswissenschaftlerin Marion Koch (PsoriSol), die den Kindern die theoretischen Grundkenntnisse in Sachen Lebensmittel näherbrachte, sowie Organisatorin Ruth Hannes hatte der Bürgermeister eine Tasse mit den Konterfeis der Miniköche als Geschenk dabei.

Auch die 15 Mädchen und Jungen in ihren schneeweißen Kochjacken, auf denen sehr zur Freude von Peter Bauer nur goldene und keine roten (Straf-)Knöpfe zu sehen sind, gingen nicht leer aus. Sie bekamen ihre Abschlusszertifikate von der Industrie- und Handelskammer. Mit Janina Wild stellten die Hersbrucker zudem die zweitbeste Absolventin des aktuellen

Jahrgangs: Von den 138 möglichen Punkten beim Abschlusstest sammelte sie stolze 128. Daniel Endres legte mit 122 Zählern ebenfalls eine sehr gute Prüfung ab.

Im Laufe ihrer Ausbildung lernten die Nachwuchsköche nicht nur das Einmaleins der Küchenkunst, sie machten auf ihre ganz eigene Art Werbung für ihre Heimatstadt - etwa bei der persönlichen Übergabe eines 25 000 Euro-Schecks an Königin Silvia von Schweden für deren „Childhood“-Stiftung, bei einem TV-Auftritt in der Spendengala „Sternstunden“ des Bayerischen Fernsehens oder bei Kochauftritten auf der Hotel- und Gaststättenmesse in Nürnberg und im „Salon der Genüsse“ in Berching.

Letzter Höhepunkt war das große Abschlussfest in Jürgen Mädgers Heimatort St. Bartholomä im Ost albkreis, bei dem zumindest ein Teil der Hersbrucker Miniköche mitfeierte - und dabei charmante Werbung für ein typisches hiesiges Lebensmittel machte. 280 Miniköche aus zehn Gruppen quer durch die Republik servierten dort ihren rund 700 Gästen ein buntes Menü mit regionaltypischen Leckereien. „Unser Schäufole war dabei ganz besonders heiß begehrt“, erzählt Peter Bauer. Natürlich auch beim „Stargast“ des Tages, der Schirmherrin Gräfin Bettina Bernadotte.