

## Alle Kinder ran an die Kochlöffel

Die mittlerweile vierte Gruppe der Hersbrucker Miniköche hat ihre Ausbildung begonnen

**KLEEDORF (kp) — Mit einer lecker duftenden „fränkischen Minestrone“ hat die vierte Gruppe der Hersbrucker Miniköche ihre Ausbildung begonnen.**

Bevor die 17 kleinen Botschafter der Cittaslow Hersbruck allerdings mit dem Karotten-, Zwiebel- und Sellerieschnippeln beginnen durften, wurden sie erst einmal mit Kochjacke, Schürze, Halstuch und einer dazu passenden Schirmmütze ausgestattet. Wie schon bei den drei früheren Gruppen sorgten eine Reihe von Sponsoren (Bürgerbräu, Fliesenland, Möbelmacher, Raiffeisenbank, Sparkasse, Cittaslow sowie

die „Heimat auf'm Teller“-Erzeuger) für die standesgemäße Kleidung sowie frische, gesunde Zutaten. Die Firma Elastoform sponserte die Kochkoffer mit Rezeptmappe und Schneidebrettchen (für alle rund 30 Gruppen der europaweiten Aktion), der neue Schirmherr Alexander Fackelmann steuerte Schäler — für Links- und Rechtshänder — sowie diverse Schneidmesser mit speziellen Kindergriffen bei.

In den nächsten beiden Jahren werden die gestandenen Küchenchefs Peter Bauer (Gasthof Restaurant Café Bauer Hersbruck), Hans Heberlein („Altes Schloß“ Kleedorf),

Hans-Peter Eberhard und Thomas Hannes („Grüner Baum“ Kühnhofen) ihre kleinen Azubis in alle Geheimnisse der Gastronomie — neben dem eigentlichen Kochen also auch ins „richtige“ Eindecken oder in die Auswahl gesunder Zutaten — einweihen. Am 16. November stehen beispielsweise „Getreidekunde“ sowie Plätzchen- und Lebkuchen-Backen auf dem Stundenplan. Später folgen schmackhafte Gerichte wie Fisch im Backteig, Geschnetzeltes oder Panna Cotta, aber auch Lektionen wie die „Zusammenstellung eines Menüs“ oder „Tellertragen“.

Ziel der Ausbildung ist, den Kindern den ganzen Kreislauf von Lebensmitteln näher zu bringen — von der Ernte bis zur Verarbeitung. Die dazu ebenfalls nötigen theoretischen Kenntnisse vermittelt ihnen Marion Koch, eine der vier Ernährungswissenschaftlerinnen der PsoriSol-Klinik. Ihre erste Lektion: Hygiene in der Küche. Da erfuhren die kleinen Küchenlehrlinge nicht nur, dass sie vor dem Zubereiten von Speisen gründlich die Hände waschen sollten, sondern auch, wie sie unliebsame Mikroorganismen aus dem eben zubereiteten Kartoffelsalat oder dem frischen Tiramisu fernhalten.

Dafür, dass nicht nur die monatlichen „Küchenstunden“, sondern auch die verschiedenen Schauftritte (wie zum Beispiel beim Sommerfest von Bundespräsident Christian Wulff) reibungslos funktionieren, sorgt einmal mehr die fleißige Organisatorin im Hintergrund, Ruth Hannes.

Der vollständige „Menüplan“ findet sich im Internet unter [www.hersbrucker-minikoeche.de](http://www.hersbrucker-minikoeche.de).



Starten in eine neue Kochsaison: 17 fleißige und wissbegierige Miniköche mit ihren Ausbildern.

Fotos: K. Porta



Peter Bauer zeigt den Miniköchen, wie sie am besten Karotten schnippeln.