



Miniköche lernen fürs Leben

Kinder, die mit viel Spaß Kochen lernen, sind auch aufgeschlossen für Ernährungslehre, Produktkunde, Anrichten, Servieren und Tischdekoration. Vor allem aber kapieren sie sehr schnell den Zusammenhang zwischen Essen und Gesundheit. Für den Landgasthof Hirsch ist die Förderung der Gesundheit der Anlass, die Kurse der Europa-Miniköche auch im Raum Schwaben zu unterstützen.

„Gesundheit durch richtige Ernährung, in einer intakten Umwelt“, so das Leitbild von Jürgen Mädger, „Vater der Europa-Miniköche“ für dieses Projekt. Mit den „**Europa-Miniköche-Schwaben**“ startet nunmehr die 1. Gruppe dieses in Europa einmaligen Projektes. Ziel ist es, den Kindern in einer spielerischen Form das Kulturgut Essen & Trinken zu erhalten

Die Europa Miniköche feiern im Jahr 2018 ihr 29 –jähriges Bestehen.

Die Kinder werden Produkte, Lebensmittel selbst erzeugen, im theoretischen Teil erfahren welche Gesundheitswerte und Nährwerte diese Produkte besitzen, lernen daraus mit regionalen Rezepten leckere Gerichte zu kochen, wissen wie ein Tisch richtig eingedeckt wird, von welcher Seite man serviert und wie z.B vorgelegt wird, durch einen kleinen „Kinderknigge“ wissen wie man das Besteck legt, wenn man mit dem Essen fertig ist. Wenn die Kinder das dann in die Familien tragen, werden wir bald einige

wissende und mündige Verbraucher mehr haben, die auch in unseren gastronomischen Betrieben die hohe Qualität aus der Region zu schätzen wissen.

Die Kochmütze sitzt akkurat, und das Halstuch ist perfekt zur Krawatte gebunden. Miniköche lernen nicht nur, wie Fleisch angebraten, Fisch gedünstet und leckere Beilagen zubereitet werden. Sie müssen auch wissen, wie man als zukünftiger Meisterkoch auftritt, wie ein Tisch vorbildlich gedeckt wird oder welches Glas zu welchem Getränk gehört.

Vor allem aber wird ihnen beigebracht, dass nur aus natürlichen und frischen Zutaten ein gesundes, schmackhaftes Gericht entsteht, und dass in Lebensmitteln nicht immer das drin ist, was drauf steht. Gesundes Kochen beginnt mit Warenkunde und mit Kenntnissen der Produktion von Lebensmitteln. Deshalb beschäftigen sich die Zehn- bis Elfjährigen in zusätzlichen Aktivitäten auch mit Problemen der Landwirtschaft, mit Sähen, Ernten und Bodenaufbereitung.

Als Teamleiter haben sich Petra Bühler & Christian Epple vom Hotel Landgasthof Hirsch in Finningen den Kinder angenommen.

Schon im Oktober 2018 findet das erste monatliche Treffen statt.

Die monatlichen Treffen werden am 1. oder 2 Mittwoch eines Monats von ca. 15- 18 Uhr statt finden

Nach der zweijährigen Ausbildung werden die Kinder in einer Prüfung beweisen müssen, dass es nicht nur Spielerei war, sondern dass sie handfestes Wissen vermittelt bekommen haben. Die IHK Schwaben bestätigt das dann mit einer Urkunde über ein zweijähriges Berufsvorbereitungsseminar.

Zum Schluss Jürgen Mädgers Leitspruch;

„Nur wenn wir unser Wissen und Fertigkeiten an unsere Kinder weiter geben, haben wir eine Zukunft“

Die Kosten für diese 2 Jahre liegen in einem sehr überschaubaren Rahmen. Pro Kind kostet dieses Projekt nur 150,00 €. Dafür werden die Kinder komplett eingekleidet, bekommen eine große Menge an Arbeitsmitteln, vom Messer über das Spätzlebrett bis hin zur Damastserviette und alles in einem eigenen Arbeitskoffer.

Alle Kinder aus der Region im Alter von 10 und 11 Jahren können sich um einen Platz bei den Europa-Miniköchen mit einem kleinen eigenen erstellten Schreiben bewerben. Bitte alle Bewerbungen an folgende Adresse senden:

Hotel Landgasthof Hirsch

Sonja Epple

Dorfstr. 4

89233 Neu-Ulm

Anmeldeschluss: 07. August 2018

In diesem Bewerbungsschreiben sollte folgendes stehen:

Name / Vorname / Alter / Adresse / Anschrift

E-Mailadresse / Telefon

Familie / Eltern / Geschwister

Welche Schule / Lehrer

Warum möchtest Du Minikoch werden?

Welche Hobbys hast Du?

Hast Du schon einen Berufswunsch?

