

Kneten, rühren und backen

Miniköche bereiten den Senioren mit der Plätzchen-Aktion viel Freude / Menü für Jura 2000

Von Nikolaus Rieger

Beilngries (DK) Mit ihrer Plätzchen-Aktion erfreuten die Beilngrieser Miniköche einmal mehr die Bewohner der Seniorenheime in der Jura-2000-Region. Zusammen mit den Bürgermeistern und ihrem Kochteamleiter Siegfried Gallus besuchten die jungen Köche mehrere Senioreneinrichtungen.

Die eifrigen Nachwuchsköche statteten den Altenheimen in Beilngries, Berching, Greding, Dietfurt und Breitenbrunn einen Besuch ab und verteilten dort große Weihnachtsteller, gefüllt mit selbst gebackenen Schmankerln.

Bevor die Gruppe aber auf die Besuchstour gehen konnte, hieß es erst einmal in den heimischen Küchen kräftig zu kneten, zu rühren und zu backen. Mit Unterstützung der Eltern wurden nämlich alle denkbaren Arten von Weihnachtsbäckereien vorbereitet, die dann gesammelt, portioniert und stilvoll verpackt werden mussten.

Anspruchsvolles Menü

Während Mütter, Väter und Geschwister sich dieser schweißtreibenden Arbeit annahmen, konnten die Miniköche im Rahmen des „Europa-Projektes“ in Ruhe ihrer Kochleidenschaft frönen und ein anspruchsvolles Menü vorbereiten. An festlich gedeckten Tafeln wurden danach die Ehrengäste, darunter Landrat Anton Knapp (CSU) mit Gattin und die Jura-2000-Bürgermeister empfangen. Am Ende des Festessens, mit dem die 15-köpfige Projektgruppe zugleich auch den Jahresabschluss feierte, bewiesen die Jugendlichen ein weiteres Mal ihr soziales Engagement.

Zugunsten der Aktion „Sternstunden“ veranstalteten



Ganz in Weiß marschierten die Miniköche mit ihren weihnachtlichen Leckereien im Seniorenheim auf. Begleitet wurden sie in Beilngries unter anderem von Kochteamleiter Siegfried Gallus (hinten, 2. v. l.) und Bürgermeisterin Brigitte Frauenknecht (hinten, 3. v. l.). Foto: Rieger

PROJEKT EUROPA MINIKÖCHE

„Unsere Zukunft können wir nur sichern, indem wir unser Wissen und unsere Fertigkeiten an unsere Kinder weitergeben.“ lautet der Leitspruch von Hotelier Jürgen Mädger, der nach einer gelungenen Ferienprogrammaktion in Bartholomä das Projekt „Europa Miniköche“ ins Leben gerufen hat.

Kinder im Alter zwischen zehn und zwölf Jahren sollen für das Thema Gesundheit durch richtige Ernährung in einer intakten Umwelt sensi-

bilisiert werden. Unter der fachkundigen Anleitung von Chefköchen, Ernährungsberatern und Servicekräften wird gleichermaßen in Theorie und Praxis eingeführt.

Später werden die Kinder nicht nur mit den Themen Gesundheit, Ernährung und Umwelt, sondern auch mit der Bedeutung einer beruflichen Ausbildung konfrontiert. Durch die von der IHK anerkannte Prüfung und dem Zertifikat über ein zweijähriges Berufsvorbereitungs-

seminar, haben die Jugendlichen dann bei einer künftigen Bewerbung für eine Ausbildungsstelle Vorteile.

Mittlerweile gibt es 24 Projektgruppen in Europa, das Projekt erfährt Unterstützung und Förderung durch Sponsoren. Die Gruppe Altmühltal-Beilngries unter der Leitung von Siegfried Gallus besteht seit vier Jahren und ist bereits mit vielen Öffentlichkeitsauftritten und sozialem Engagement in Erscheinung getreten. *mr*

sie unter den Gästen eine Spendensammlung, bei der ein ansehnlicher Betrag für die Unterstützung unverschuldeter in Not geratender Familien zusammen gekommen ist.

Mit einem großen Applaus wurden die Miniköche anschließend zur Plätzchenübergabe empfangen, die Senioren freuten sich natürlich schon auf die leckeren Bäckereien, aber auch auf die Weihnachtsgrüße der jungen Besucher. Eine rundum gelungene Aktion, die sichtbar sowohl den Köchen, als auch den Heimbewohnern viel Freude bereite.