



Fotos: Hecht

Waren begeistert bei der Sache: die jungen Teilnehmer beim „Kinder kochen für Kinder“.

## Tolle Benefiz-Aktion: „Kinder kochen für Kinder“ in Neuching

# So begeistert man Kids! So stärkt man die Branche!

Wer den Arbeitskräftemangel im Gastgewerbe bekämpfen möchte, sollte am besten ganz unten an der Basis beginnen – bei den Kindern. Die Kids frühzeitig für gesundes, abwechslungsreiches Essen und für den Kochberuf zu begeistern, ist ein erster, wichtiger Schritt, um das Nachwuchsproblem zu lösen. Eine erfolgreiche Initiative in diesem Bereich sind die „Miniköche“. Aber „Kochen mit Kindern“-Aktionen sind überall möglich, wie ein tolles Beispiel aus Neuching im Landkreis Erding zeigt.

Gerade mal 2700 Einwohner hat die Gemeinde. Aber wenn sich zwei positiv „Verrückte“ wie Werner Hecht und Otto Hainz zusammentun, kann selbst in einem Dorf ein Spektakel aufgezogen werden. Allein schon die Fakten sprechen für sich:

Bei der Aktion „Kinder kochen für Kinder“ im Rahmen des Ferienprogramms haben 57 Kinder zwischen 7 und 16 Jahren teilgenommen. Betreut wurden sie von 15 Profiköchen aus aller Welt und der näheren Umgebung. Den 266 zahlenden Gästen wurde ein frisch zubereitetes, sensationelles 9-Gänge-Menü serviert – u. a. Pflaumen im Speckmantel, Tom Ka Gai-Suppe, cremiges Pfifferling-Erbesen-Risotto mit Parmesansegel, Lachsforelle mit Fenchel im Kräuterduft, Zitronensorbet, rosa gebratenes Rinderfilet auf Madeirajus mit Speckbohnen und Gratin-Kartoffeln und Erdbeer-Apfel Crisproule auf Vanillespiegel.

Weil die Organisatoren eine unglaubliche Menge an Sponso-

ren und Unterstützer motivieren konnten, gingen die Kosten praktisch gegen Null. Dadurch kam der stolze Betrag von 11.500 Euro zusammen, die als Spende an das Ambulante Kinderhospiz München gehen. Ist mehr Werbung für die Gastronomie und den Beruf Koch eigentlich denkbar?

Nach 2007 und 2014 fand die Veranstaltung heuer zum dritten Mal statt. Sowohl die Teilnehmerzahlen – bei Kindern, Köchen und Gästen – als auch die öffentliche Aufmerksamkeit sind von Event zu Event rasant angestiegen. Und – was für ein toller Effekt: Von den Kids, die 2007 beim ersten „Kinder kochen für Kinder“ in Neuching dabei waren, haben vier tatsächlich den Kochberuf ergriffen. Zwei davon waren 2019 als Köche mit dabei beim Kinderkochen!

Die drei Hauptanliegen von Werner Hecht und Otto Hainz gingen perfekt auf:

- Die Kinder konnten einen tollen und abwechslungsreichen Tag in der Gastronomie erle-

ben und erfahren, welche Freude man Menschen mit Kochen & Service machen kann.

- Die Kinder lernten in der Praxis, wie frische Lebensmittel aussehen und was man damit alles machen kann. Alle Speisen wurden von Grund auf zubereitet: Die Nudeln wurden selber gemacht, die Fische filetiert, die Suppe fürs Risotto frisch angesetzt, etc.
- Mit dem Erlös konnte Gutes getan werden.

**„An dem Tag hat man gesehen, was die große gastronomische Familie zu leisten imstande ist. Wenn man eine gute Idee hat und Hilfe braucht, sind alle da. Jeder, den wir gefragt haben, hat ja gesagt und uns sofort unterstützt – ohne jede Gegenleistung“,** erzählt der Küchenmeister Werner Hecht, der in der Geschäftsleitung der Wirtshaus Dienstleistungs GmbH, einem Unternehmen vom Hofbräuhaus-Wirt Michael Sperger, tätig ist.

Das große Zelt, in dem gekocht wurde, war das geringste Problem, schließlich führt Mitveranstalter Otto Heinz im Hauptberuf einen Zeltverleih. Von allen anderen, die mitgeholfen und unterstützt haben, können wir nur einen kleinen Teil erwähnen, sonst würde dieser Bericht eine Seite länger werden.

Die Küchenausstattung stellte Hubert Hackl zur Verfügung, das Küchenequipment Hermann



Die unermüdlichen Organisatoren: Werner Hecht (re.) und Otto Hainz

Sonnberger. Viele Lebensmittel kamen von METRO Cash & Carry. Bei Tischen, Bänken und dem Bier half die Brauerei Hofbräu München. Die Weine lieferte Laureen Koch von der Le Gourmet Weinhandelsgesellschaft. Um die alkoholfreien Getränke kümmerte sich Josef Fischer von der Fa. K&F Getränkehandel – mit Unterstützung von Albert Weber, dem Gastro-Chef der Adelholzener Alpenquellen. Und was am Ende noch fehlte, das besorgten Michael Sperger und seine Wirtshaus Dienstleistungs GmbH.

Die Köche, die teilweise von weit her angereist kamen (darunter Stefanie Sauerbrei und Jens Kirchenwitz vom Robinson Club Malediven, Vincent Hecht von Wassermann Catering in Basel und Gerd Eis vom Robinson Club Österreich Amade), konnten beim Alten Wirt in Neuching übernachten. Gastwirtin Anette Wenninger stellte als Gastgeberin mit Herz die Zimmer gerne zur Verfügung.

„Otto Hainz und ich sind stolz, der Gastronomiefamilie angehören zu dürfen“, so Werner Hecht. „Bei uns haben sich z. B.

Köche gemeldet, die wir gar nicht gekannt haben, und gefragt: Dürfen wir mitmachen? Nur durch diese unglaubliche Welle der Unterstützung von Kollegen und Sponsoren, bei denen wir uns nochmals ganz herzlich bedanken möchten, war dieser grandiose Tag möglich. Beim Kochen waren auch acht Kinder dabei, deren Geschwister Patienten im Hospiz sind. Zum Menü am Abend haben wir auch deren Eltern eingeladen. Zum Abschied sagten sie uns: Danke, dass wir dabei sein durften und einen Abend lang mal all unsere Sorgen vergessen konnten. – Wo

*Es ist angerichtet: Die Gäste und die jungen Köche freuten sich über ein tolles Fest.*

gibt's das außer in der Gastronomie?"

Diesen Dank sollte das Gastgewerbe ruhig an die Macher der „Kinder kochen für Kinder“-Aktion zurückgeben. Solche Initiativen braucht die Branche! Ver-

bandsfunktionäre reden ja gern vom „schönsten Job der Welt“ und verdrängen damit das schlechte Image in der Öffentlichkeit.

Aber schöne Worthülsen helfen wenig, Taten zählen! An die-

sem Tag in Neuching konnten die Kinder im Kochzelt und die Gäste am Abend beim grandiosen Menü erleben, welche Kraft und welche Faszination in der Gastronomie steckt und wieviel Freude sie den Menschen bereiten kann. Bitte mehr davon: Solche Aktionen sollten in allen Teilen und Regionen Bayerns Schule machen!

Wer dazu Tipps und Anregungen möchte, darf sich gerne bei Werner Hecht (E-Mail: [wernerhecht@t-online.de](mailto:wernerhecht@t-online.de)) melden. Willkommen sind natürlich auch weitere Sponsoren für künftige „Kinder kochen“-Events.

## Leaders Club Award: Silber und Bronze nach München Goldene Palme für Bar Shuka

**Rust.** Menschen, Konzepte, Ovationen: Der jährlich vom Leaders Club Germany verliehene Leaders Club Award feiert innovative Gastronomie, die Impulse setzt für die Branche von morgen. Der Sieg ging in diesem Jahr an das Restaurant „Bar Shuka“ der Brüder James und David Ardinast in Frankfurt. Die Silberne und Bronzene Palme gingen beide nach München: an das Vierfach-Konzept Enter the Dragon und die vielfältig-bunte Gastronomie des Werksviertel-Mitte.

Aus Hunderten von Vorschlägen hatte die Jury vorab sechs Kandidaten ausgewählt, die sich am Award Abend einem Live-Voting stellten. Ort des Geschehens war in diesem Jahr Ende Oktober der Europa-Park Rust, wo Leaders Club-Mitglied Thomas Mack und Food & Beverage-Direktor Frank Müller ein rauschendes Fest für 350 geladene Gäste ausrichteten.

Die Bar Shuka wird den Leaders Club Germany im nächsten Jahr beim Internationalen Award in der Schweiz vertreten. Dessen diesjährige Auflage fand einen Abend zuvor ebenfalls im Europa-Park statt: Unter den Landesiegern aus Belgien, Frankreich, Russland, der Türkei, Ukraine, Deutschland/Österreich und der Schweiz siegte der Salzburger Gastronom Heiner Raschhofer mit seinem Konzept Glorious Bastards – The Baker, The Butcher & The Brewer.

Weitere Infos: [www.leadersclub.de](http://www.leadersclub.de)

Hier die Konzepte der sechs Finalisten in Kurzform:

● **Platz 1: „Bar Shuka“ in Frankfurt am Main, James und David Ardinast**

Frisch gebackenes Pitabrot und Jerusalem-Kebab mit Grüner Soße aus Mittelmeerkräutern und Za'atar von den Bergen: Klingt chaotisch? Ist es auch! Und zwar ganz bewusst: Das „Bar Shuka“ bringt die nahöstliche Lebensfreude und das Gewusel orientalischer Märkte, der „Shuks“, ins Frankfurter Bahnhofsviertel. Weitere Infos: [www.barshuka.com](http://www.barshuka.com)

● **Platz 2: „Enter the Dragon“ in München, Tan Loc Nguyen und Thomas Welcker**

Restaurant, Straßenküche, Karaoke Bar, Club: Das „Enter the Dragon“ am Münchner Lenbachplatz ist all das auf einmal. Inhaber Tan Loc Nguyen und Prokurist Thomas Welcker entführen ihre Gäste auf mehr als 1.500 qm in eine magische fernöstliche Welt der Genüsse: mysteriös, verführerisch, aufregend für alle Sinne. Eine gastronomische Destination, die alle Facetten der asiatischen Gastronomie in einem Komplex vereint. Weitere Infos: [www.enterthedragon.de](http://www.enterthedragon.de)

● **Platz 3: „Werksviertel-Mitte“ in München, Josef Glasl, Martin Stephan und Werner Eckart**

Die Gastronomie im Werksviertel wirkt als verbindendes Element und Katalysator für die Entwicklung des neuen Stadtquartiers am Münchner Ostbahnhof. Das



Foto: Leaders Club

Das Siegerkonzept „Bar Shuka“.

Viertel, seine Restaurants und sein Nachtleben stehen beispielhaft für die Rückeroberung des öffentlichen Raums durch Münchner und Touristen, Hoch- und Subkultur, Leben, Arbeiten, Unterhaltung und Kunst. Die kulinarische Vielfalt spiegelt dabei die allumfassende Rolle von Essen und Trinken als Grundlage eines urbanen Miteinanders wider: das größte soziale Netzwerk der Welt. Weitere Infos: [www.werksviertel-mitte.de](http://www.werksviertel-mitte.de)

● **„Drilling“ in Hamburg, Thorsten Frerichs und Leonard Orosz**

Ein Third-Wave-Café, eine Mixologen-Bar und eine Craft-Destille mit insgesamt 80 Sitzplätzen bilden im Kesselhaus der ehemaligen Marzipanfabrik in Hamburg-Bahrenfeld einen einzigartigen Dreiklang. Durch das kluge Neben- beziehungsweise Nacheinander der Produktwelten beantworten Thorsten Frerichs und Leonard Orosz mit ihrem „Drilling“ die Frage nach der Ganztagesfähigkeit von Cafés und Bars mit einem klaren Ja! Weitere Infos: [www.drilling.hamburg](http://www.drilling.hamburg)

● **„Das Lebendige Haus/Felix“ in Leipzig, Wilhelm Andreas Büscher**

Das Mixed-Use-Konzept „Lebendiges Haus“ in Leipzig verbindet Arbeiten, Wohnen, Gastronomie und Freizeit unter einem Dach. Die beiden Restaurants der Marke „Felix“ nehmen hier im wahren Sinne eine herausragende Rolle als Treffpunkt für Bewohner, Mitarbeiter und Besucher ein: als angesagtes Rooftop-Format mit innovativem Konzept dem Lärm und Stress der Straße enthoben, gleichzeitig mitten in der Stadt. Weitere Infos: [www.dein-felix.de](http://www.dein-felix.de)

● **„Garage“ in Mattighofen, Stefan Brandtner, Fritz Hauswirth & Claudio Hatz**

Das an die spektakuläre Motohall des österreichischen Weltkonzerns KTM angeschlossene Restaurant „Garage – die Tüftler“ steht beispielhaft für die konsequente Verknüpfung von Motorsport und Gastronomie zu einer ganzheitlichen Markenwelt. Als modernes Erlebnisrestaurant mit engem Bezug zum Standort und Blick für Details zeigt das Konzept neue Wege für die zeitgemäße Ansprache und Bindung von Mitarbeitern und Gästen auf. Weitere Infos: [www.garage-mattighofen.com](http://www.garage-mattighofen.com)