

## Miniköche besuchen die Prohoga: interessante Einblicke und leckeres Abschlussessen

Die Prohoga hatte Besuch von den Miniköchen – einer Gruppe von kochbegeisterten Kindern zwischen acht und zwölf Jahren, die unter der Leitung von August Guter vom Verein „Die Köche“ eine Ausbildung für Kinder absolvieren. Während des Zeitraums von zwei Jahren treffen sie sich einmal im Monat, um in immer wechselnden Gastronomiebetrieben verschiedenste Gerichte zu kochen. Armin Ebner und Tobias Günthner von der Prohoga führten die Kinder im Gebäude herum. Im Fischkühlraum wurden verschiedene Speisefische und Muscheln gezeigt und Wissenswertes über Aufzucht, Vorkommen sowie Frischemerkmale und Zubereitung vom Leiter des Frischdienstes, Philipp Müller, vermittelt. Weiter ging es über die Metzgereiabteilung und das eisige Tiefkühlhochregallager, die Molkereiabteilung mit der riesengroßen Auswahl an Käsesorten und die Obst- und Gemüseabteilung. Dort durften die Kinder unterschiedliche exotische Früchte und Gemüse kosten. Zum Schluss gab es noch eine kleine Stärkung, ein Gruppenfoto und eine Einladung zum sechsgängigen Abschlussessen, das die Miniköche am Ende ihrer Ausbildung kochen werden. Zum Foto: Holger Lauffer mit August Guter und den Miniköchern.

Foto: Privat

