

# Harder Miniköche entdecken die regionale Genussvielfalt

Im Rahmen eines neuen Projektes der Marktgemeinde Hard, der WIGE Hard und von Slowfood Vorarlberg schwingen zwölf Kinder der Schulen Markt den Kochlöffel und lernen dabei viel über regionalen und saisonalen Genuss.

Beim Projekt Miniköche wird zwölf Kindern der Volks- und der Mittelschule Markt die Essenskultur näher gebracht. Die Mädchen und Buben im Alter von 10 bis 12 Jahren lernen, was regionale und saisonale Lebensmittel und Produkte sind, sie können bei ihrer Zubereitung aktiv mitarbeiten und dabei entdecken, wieviel Genuss in ihnen steckt. Das ist auch im Hinblick auf das künftige Schulrestaurant in den neuen Schulen am See von großer Bedeutung, erläutern die Direktoren der Schulen Markt, Karin Dorner und Christian Grabher.

## Kulinarische Entdeckungstour mit sechs Stationen

Zum Auftakt wurde am 20. März der Lässerhof bei der Mittelweiherburg besucht. Unter professioneller Anleitung von Stefan Lässer stellten die Schülerinnen und Schüler der vierten und fünften Schulstufe dort Fruchtjoghurt selbst her - und hatten einen Riesenspaß dabei.

Bis Mitte Juni finden noch fünf weitere Veranstaltungen statt:

- Mit Martin Stöger werden in Stögis Restaurant mit Zutaten vom Lässerhof typische Vorarlberger Gerichte wie Kässpätzle und ein Joghurtdessert gezaubert. Da heißt es dann Käse selbst reiben, Spätzle machen und natürlich auch servieren.
- Frisches aus dem Bodensee steht beim Besuch im Fischerheim am Schleienloch im Vordergrund. Darko Moser lädt die Kinder zu geschmackvollen Entdeckungen von Schätzen ein, die der Bodensee und die Region zu bieten haben und kreierte mit den Kindern ein köstliches Fischgericht.
- Vom Korn zum Brot, unter diesem Motto werden in der Bäckerei Kainz leckeres Brot, Zopf und kunstvoll geformte Brötchen gebacken. Außerdem bereiten die Schülerinnen und Schüler einen köstlichen Aufstrich zu.



Die Miniköche stellten Vanille-, Erdbeer- und Bananenjoghurt her und füllten es in Becher ab. Natürlich durften sie das selbst gemachte Joghurt auch mit nach Hause nehmen.



Bevor es an die Herstellung von Joghurt ging, wurden Schürzen und Kappen gestaltet.



Der Miniköche-Auftakt war für die Kinder nicht nur interessant sondern auch amüsant.

- Beim Besuch bei Gartenbau Stadelmann werden den Mädchen und Buben alle Schritte in der Gemüsezucht näher gebracht - von der Ansaat bis zur Ernte. Die Kinder dürfen dabei selbst Hand anlegen, ihr Gemüse für daheim einpflanzen und anschließend pflegen.

- Der genussvolle Abschluss des Projekts findet in Pleifers Engel statt, wo die Miniköche mit Klaus Pleifer ein regionales Menü mit drei Gängen kreieren: Als Vorspeise steht Spargel mit Ziegenkäse auf dem Speiseplan, als Hauptgang Lasagne und als Dessert frische Erdbeeren an Vanillemousse.