

GRATULATION AN DIE MINIKÖCHE!

ego Eifel Tourismus GmbH



Die Europa-Miniköche EIFEL beendeten am Freitag, den 9. Juni 2017 mit einem feierlichen Abend ihre zweijährige Projektlaufzeit. Damit hat mittlerweile nun schon die vierte Generation der Miniköche EIFEL ihren Abschluss erfolgreich absolviert und so das Teilnahme-Zertifikat der IHK Trier erhalten. Im Rahmen des Abschlussfestes begrüßten die durchführenden Hoteliers und Gastronomen Thomas Herrig (Gasthaus Herrig, Meckel) und Tobias Stadtfeld (Hotel Heidsmühle, Manderscheid) sowie der Teamleiter der Europa-Miniköche EIFEL, Stephan Kohler (Eifel Tourismus GmbH, Prüm) rund 160 Gäste im Haus der Jugend in Bitburg. Im Mittelpunkt des Abends standen natürlich die 27 Mädchen und Jungen, die ihren Gästen ein tolles 4-Gang-Menü mit regionalen Spezialitäten zubereitet haben. Sie servierten zum Beispiel den Cocktail „EIFEL Vulkan“, Crepesröllchen mit Eifeler Lachsforelle, eine Kartoffelcremesuppe, zarter Rücken vom EIFEL Premium Schwein mit „weijsen Kniedeln“ und als Dessert ein Bauernhofeis. Es war ein sehr gelungener Abend.

Insgesamt haben nun schon 136 Kinder aus der Eifel an diesem Projekt teilgenommen. Sie werden in die Geheimnisse des guten Geschmacks und die Grundlagen des gastronomischen Handwerks eingewiesen. Bei den monatlichen Treffen stehen insbesondere eine gesunde Ernährung, regionale Produkte und, damit verbunden, der Umweltschutz im Mittelpunkt.

Weitere Infos unter www.minikoeche.eu ■