

Quelle: Zukunftsinitiative EIFEL

Datum: 07.09.2015

Seite: <http://www.zukunftsinitiative-eifel.de/2015/09/07/europa-minikoeche-eifel-zeigten-grossen-einsatz/>

Europa-Miniköche EIFEL zeigten großen Einsatz

(Trier & Geichlingen, 4. – 6. September 2015). Die Europa-Miniköche EIFEL waren am ersten Septemberwochenende erstmalig beim 30. Laurentiustag in Trier auf Einladung des Vereins der Köche Trier im Einsatz und zum wiederholten Male auch beim 25. Geichlingen Quetschenfest dabei.

Am **Freitag** wurden die Gäste des Vereins der Köche Trier, die aus dem gesamten Bundesgebiet nach Trier angereist waren, in der Europahalle u.a. durch die Europa-Miniköche EIFEL begrüßt. Dabei reichten die Miniköche, unter der Leitung von **Thomas Herrig, Gasthaus Herrig, Meckel**, den Gästen leckere Kanapees.

Der Präsident des Verbandes der Köche Deutschlands, Andreas Becker, Peter Siegmund, Vorsitzender Landesverband West und Uwe Fusenig, 1. Vorsitzender des Vereins der Köche Trier, dankten den Europa-Miniköchern, die den langanhaltenden Applaus der Gäste sichtlich stolz genossen.

Samstags zogen die Miniköche gemeinsam mit einem Fanfarenzug, einigen Römer-Darstellern und zahlreichen Köchen aus dem Bundesgebiet und dem benachbarten Ausland in einem langen Marsch von der Porta Nigra zum Dom. In der ältesten Bischofskirche Deutschlands erlebte die weiße Zunft einen ökumenischen Gottesdienst, der Gastfreundschaft und Gastlichkeit in den Mittelpunkt stellte.



Europa-Miniköche EIFEL und Köche von bzw. bei Gastgebern der Regionalmarke EIFEL.: Thomas Herrig, Gasthaus Herrig, Meckel und Hermann Welter, Zum Stiftsberg, Kyllburg



Die Miniköche nehmen ihren verdienten Applaus entgegen. Hintere Reihe (von links): Andreas Becker, Präsident Verband der Köche Deutschlands, Thomas Herrig, Gasthaus Herrig Meckel, Peter Siegmund, 1. Vorsitzender Landesverband West und Uwe Fusenig, 1. Vorsitzender des Vereins der Köche Trier



„Schwarzes Tor trifft weiße Zunft“ so lautete das Motto des 30. Laurentiustag in der schönen Römerstadt Trier.



Der Zug der Teilnehmer zum Dom Trier

Weitere Informationen zum Laurentiustag unter <http://verband.vkd.com/verband/laurentiustag/>

Weitere Informationen zum Verein der Köche Trier unter <http://www.koeche-trier.de/>

Am **Sonntag** waren die Miniköche dann schon traditionell beim **25. Geichlingen Quetschenfest** im Einsatz. Bereits zum fünften Male waren die Minköche dabei und verkauften in diesem Jahre unter der Anleitung von **Tobias Stadtfeld, Hotel Heidsmühle, Manderscheid**, erstmalig leckeres Zwetschgeneis, das vom Vulkaneifelhof in Manderscheid im Vorfeld hergestellt wurde. Das Eis stieß auf großes Interesse, auch wenn die leider etwas kühlen Temperaturen nicht unbedingt zum Eis einladen.



Tobias mit den Miniköchinnen Dorothee und Elena beim Geichlinger Quetschenfest

Das Projekt der **Europa-Miniköche**, das 1989, im Rahmen des „Ferienprogramms Bartholomä“ ins Leben gerufen wurde, hat sich bis heute zu einem europaweiten Projekt entwickelt, bei dem neben Deutschland auch Gruppen aus Österreich, Finnland, der Schweiz und Frankreich teilnehmen. Seit 2009 wurden bereits 77 Kinder in drei Projektgruppen in der Eifel betreut. In der aktuellen Gruppe nehmen 19 Kinder teil – eine neue Gruppe wird nach dem Sommerferien an den Start gehen.

Unter dem Motto „Gesundheit durch richtige Ernährung in einer intakten Umwelt“ werden die Miniköche, zu Beginn im Alter von 10-12 Jahren, innerhalb von 2 Jahren spielerisch für das Kulturgut Essen und Trinken sensibilisiert. Unter fachkundiger Anleitung von Ernährungsberatern, Chefköchen und Servicekräften werden

die Kinder gleichermaßen in die Theorie wie in die Praxis eingeführt. Schwerpunkte der regelmäßigen, regionalen Gruppentreffen sind die Bedeutung regionaler Produkte, der Umweltschutz, sowie die Konfrontation mit der Bedeutung einer beruflichen Ausbildung.

Unterstützt wird das Projekt in der Eifel federführend durch **Thomas Herrig, Gasthaus Herrig in Meckel** und **Tobias Stadtfeld, Hotel Heidsmühle in Manderscheid**. Dabei finden sie Unterstützung durch weitere Betriebe in der Eifel.

Die Koordination der Gruppe erfolgt bei der **Eifel Tourismus (ET) GmbH, Prüm**.

Weitere Informationen:

Europa-Miniköche EIFEL – Stephan Kohler

c/o Eifel Tourismus (ET) GmbH

Tel.:06551-9656-0 – Email: eifel@minikoeche.eu

und auf der offiziellen Homepage der Europa-Miniköche www.minikoeche.eu