

Quelle: Trierischer Volksfreund

Datum: 20.07.2015

Seite: 10, Eifel

EUROPA MINIKÖCHE EIFEL FEIERN ABSCHLUSSFEST IM HAUS DER JUGEND IN BITBURG



Bitburg. Die Europa-Miniköche Eifel haben den Abschluss der zweijährigen Projektlaufzeit der Gruppe 2013 bis 2015 gefeiert. Mittlerweile hat nun schon die dritte Generation der Europa-Miniköche Eifel ihren Abschluss erfolgreich absolviert und auch das Zertifikat der IHK Trier zur Teilnahme am Projekt erhalten. In den vergangenen sechs Jahren haben bereits 90 Miniköche aus der Eifel am Projekt teilgenommen.

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) knapp 100 Gäste im großen Saal im Haus der Jugend in Bitburg.

Darunter – neben zahlreichen Freun-

den und Angehörigen der Miniköche – war auch der Schirmherr der Europa-Miniköche Eifel, Mitglied des Bundestages Patrick Schnieder, der Vizepräsident des Dehoga Rheinland-Pfalz, Lothar Weinand, Silvia Fries von der IHK Trier, der Geschäftsführer der Eifel Tourismus GmbH, Klaus Schäfer sowie Partner und Sponsoren, die die Europa-Miniköche Eifel unterstützen.

Im Mittelpunkt des Abends standen die 19 derzeitigen Miniköche. Sie servierten unter Anleitung der beiden Gastronomen den Gästen ein schmackhaftes Vier-Gang-Menü mit regionalen Spezialitäten, wie Lachsforelle aus Himmerod oder Bauernhofeis vom Vulkaneifelhof. Zwischen den Gängen sorgten Schüler der Kreismusikschule des Eifelkreises Bitburg-Prüm, sowie Gespräche mit unterschiedlichen Akteuren für kurzweilige Unterhaltung. (RED)/FOTO: EIFEL