

Europa-Miniköche EIFEL



Die vierte Generation der Europa-Miniköche EIFEL beim ersten Monatstreffen im Hotel Heidsmühle in Manderscheid. Der Schirmherr MdB Patrick Schnieder (hintere Reihe, 2. v. r.) Tobias Stadtfeld (hintere Reihe li.) und Stephan Kohler (hintere Reihe re.) freuen sich mit den Europa-Miniköchchen.

Eine neue Gruppe der Europa-Miniköche EIFEL ist im Oktober im Hotel Heidsmühle in Manderscheid und im Gasthaus Herrig in Meckel an den Start gegangen. „Gesundheit durch richtige Ernährung in einer intakten Umwelt“ - so lautet das Motto des Miniköche-Projektes, an dem aktuell 30 Kinder aus der Eifel durch Tobias Stadtfeld und Thomas Herrig an die Grundlagen des gastronomischen Handwerks herangeführt werden. Für das Hotel Heidsmühle in Manderscheid und das Gasthaus Herrig in Meckel ist die Förderung der Gesundheit der Anlass, auch die neuen Kurse der Miniköche in der Eifel zu unterstützen. So Tobias Stadtfeld, Heidsmühle: „Ich mache mit, weil man eine solche Aktion in einer Zeit, in der Kinder glauben, dass es lila Kühe gibt, nur unterstützen kann.“ Thomas Herrig, Gasthaus Herrig: „Ich mache mit, weil Kinder, die gute und gesunde Lebensmittel zu schätzen wissen, unsere Zukunft sind.“ Die Kinder im Alter von 10 - 12 Jahren werden in einer zweijährigen Ausbildung im Rahmen von monatlichen Treffen im theoretischen Teil erfahren, welche Gesundheitswerte und Nährwerte Lebensmittel besitzen, lernen daraus mit regionalen Rezepten und Produkten der Regionalmarke EIFEL leckere Gerichte zu kochen, wissen wie ein Tisch richtig eingedeckt wird, von welcher Seite man serviert und vieles mehr. Nach der zweijährigen Ausbildung legen die Kinder eine Prüfung ab, die beweist, dass das Projekt nicht nur Spielerei war, sondern dass sie vielseitiges Wissen vermittelt bekommen haben. Die IHK Trier bestätigt dies mit einem Zertifikat über die zweijährige Teilnahme an diesem Projekt. Als Schirmherr unterstützt Bundestagsabgeordneter Patrick Schnieder erneut die Ausbildung der Europa-Miniköche: „Die Idee und die Begeisterung der Kinder haben mich beeindruckt. Ich freue mich auf die gemeinsamen Veranstaltungen und die Kreationen aus der Miniküche. Den Verantwortlichen und besonders den Köchen, die die Ausbildung mit viel Einsatz übernehmen, gilt mein Dank und große Anerkennung.“

Auch die vierte Jahrgang der Europa-Miniköche EIFEL wird sicherlich darüber hinaus an größeren regionalen und überregionalen Events auftreten. So waren die Eu-

ropa-Miniköche EIFEL zuletzt beim 30. Laurentiustag in Trier im Einsatz oder auch bei der Internationalen Grünen Woche in Berlin dabei. Unterstützt wird das Projekt in der Eifel federführend durch Thomas Herrig, Gasthaus Herrig in Meckel und Tobias Stadtfeld, Hotel Heidsmühle in Manderscheid. Als Ernährungsfachkraft unterstützt Silvia Eckers, Röhl, die Gruppe. Dabei finden sie Unterstützung durch weitere Betriebe in der Eifel. Die Koordination der Gruppe erfolgt bei der Eifel Tourismus GmbH Prüm.