



Unterstützt wird das Projekt der Europa-Miniköche Eifel durch den Schirmherrn Patrick Schnieder (MdB) sowie das Gasthaus Herrig in Meckel und das Hotel Heidsmühle in Manderscheid, welche die Miniköche in ihren Betrieben in die Geheimnisse des guten Geschmacks und die Grundlagen des gastronomischen Handwerks einweisen.

EUROPA-MINIKÖCHE EIFEL begeistern in Berlin

Der Auftritt der Europa-Miniköche EIFEL am Abschlusswochenende der Internationalen Grünen Woche in Berlin war ein voller Erfolg.

Die Besucher der Messe staunten nicht schlecht, als die 18 Miniköche Spezialitäten aus der Eifel zubereiteten und servierten. Während zweier Kochshows herrschte in der Sonderschau des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft auf und vor der Bühne der Miniköche großer Andrang. „Das macht uns voll viel Spaß“, freute sich eine Miniköchin, als sie von einem Zuschauer, dem sie einen Cocktail anbietet, angesprochen wird. Gemeinsam mit den anderen Miniköchen servierte sie vier Besuchern an einem festlich eingedeckten Tisch auf der Bühne einen alkoholfreien Cocktail „Blauer Apfel“ mit Apfelsaft aus der Eifel sowie als Vorspeise ein Wrap, gefüllt mit geräucherter Eifeler Forelle und einer Dillsauce mit Monschauer Senf verfeinert. Zum Hauptgang gab es Medaillons vom EIFEL Premium Schwein unter einer Schlemmerhaube mit EIFEL Räuchergouda mit Serviettenknödel und gebratenem Gemüse. Und zum Abschluss wurde ein feiner Obstsalat mit Quarkcreme serviert. Alle Gänge wurden auch den Besuchern in der Halle zum Kosten gegeben.

Thomas Herrig und Tobias Stadtfeld, die Profis, die die kleinen Miniköche anleiteten, waren sichtlich stolz auf die ganze Mannschaft: „Die Kinder haben super mitgezogen und hochkonzentriert gearbeitet. Die haben nicht nur uns begeistert, sondern auch die vielen Besucher, die an unserer Bühne stehen geblieben sind, zugeschaut und die verschiedenen Köstlichkeiten probiert haben.“

