

Quelle: Schöner leben in Bitburg-Prüm

Datum: 01.05.2015

Seite: 26 - 27



Es ist kein großes Geheimnis mehr, dass Kinder, die mit viel Spaß und Freude kochen lernen, auch aufgeschlossen sind für Ernährungslehre, Produktkunde, Anrichten, Servieren und Tischdekoration. Vor allem aber verstehen sie auch sehr schnell den Zusammenhang zwischen gutem Essen und ihrer Gesundheit. Für Thomas Herrig (Gasthaus Herrig, Meckel) und Tobias Stadtfeld (Hotel Heidsmühle, Manderscheid) ist die Förderung der Gesundheit der entscheidende Anlass, die Kurse der seit nunmehr im 26. Jahr bestehenden Initiative „Europa-Miniköche“ auch in der Eifel zu unterstützen. Als Teamleiter nimmt sich Stephan Kohler (Eifel Tourismus, Prüm) der kochbegeisterten Kinder an. 94 Kinder haben bis dato in der Eifel ihre Kochkünste bereits unter Beweis gestellt...

„Gesundheit durch richtige Ernährung, in einer intakten Umwelt“, so lautet das Projekt-Leitbild von Jürgen Mädger, dem „Vater der Europa-Miniköche“. Unter dem Label „Europa-Miniköche EIFEL“ ist nunmehr die 35. Gruppe dieses in Europa einmaligen Projektes im Rennen. Seit Sommer 2009 haben sich die Betriebe der Angebotsgruppe „EIFEL Kulinarisch“ zusammengeschlossen, um auch in der Eifel die Idee der Miniköche zu realisieren. Ziel war und ist es, den Kindern in einer spielerischen Form das Kulturgut „Essen & Trinken“ zu erhalten und noch näher zu bringen. Die derzeit aktive Gruppe ist mit 26 Teilnehmern/innen gestartet und hat aktuell immer noch 19 Mitglieder.

Absolutes Highlight dieser kurz vor ihrer Abschlussprüfung stehenden Gruppe war für die Kids bis dato sicherlich eine Fahrt nach Berlin und ihr vielbeachteter Auftritt bei der „Grünen Woche“ 2015.

In zwei Jahren ein Händchen für Qualität & Frische bekommen

Die Kochmütze sitzt akkurat, und das Halstuch ist perfekt zur Krawatte gebunden. Miniköche lernen nicht nur, wie Fleisch angebraten, Fisch gedünstet und leckere Beilagen zubereitet werden. Sie müssen auch wissen, wie man als zukünftiger Meisterkoch auftritt, wie ein Tisch vorbildlich gedeckt wird oder welches Glas zu welchem Getränk gehört.

Die Kinder erzeugen Produkte und Lebensmittel selbst. Im theoretischen Teil erfahren sie, welche Gesundheitswerte und Nährwerte diese Produkte besitzen, lernen daraus mit regionalen Rezepten leckere Gerichte zu kochen, wissen wie ein Tisch richtig eingedeckt wird, von welcher Seite man serviert und wie z. B. vorgelegt wird. Durch einen kleinen „Kinderknigge“ lernen sie aber auch wie man beispielsweise das Besteck legt, wenn man mit dem Essen fertig ist. Wenn die Kinder das dann in die Familien tragen, wird es bald einige wissende und mündige Verbraucher mehr geben, die auch in den heimischen Gastronomiebetrieben die hohe Qualität aus der Region zu schätzen wissen.

Vor allem aber wird den Kids beigebracht, dass nur aus natürlichen und frischen Zutaten ein gesundes, schmackhaftes Gericht entsteht, und dass in Lebensmitteln nicht immer das drin ist, was drauf steht. Gesundes Kochen beginnt mit Warenkunde und mit Kenntnissen der Produktion von Lebensmitteln. Deshalb beschäftigen sich die Zehn- bis Zwölfjährigen in ihren Freizeitaktivitäten auch mit Problemen der Landwirtschaft, mit Sähen, Ernten und Bodenaufbereitung.



Nach ihrer zweijährigen Ausbildung werden die Kinder in einer Prüfung beweisen müssen, dass es nicht nur Spielerei war, sondern dass sie handfestes Wissen vermittelt bekommen haben. Die IHK Trier bestätigt dies mit einem Zertifikat über ein zweijähriges Berufsvorbereitungsseminar. Als Schirmherr unterstützt der Bundestagsabgeordnete Patrick Schnieder die Ausbildung der Europa-Miniköche, damit diese auch schon bekannt werden, bevor sie für Paul Bocuse eine ernstzunehmende Konkurrenz sind.



Die Kosten für diese zwei Projektjahre liegen in einem sehr überschaubaren Rahmen: Pro Kind kostet eine Teilnahme nur 150,00 €. Dafür werden die Kinder komplett eingekleidet, bekommen eine große Menge an Arbeitsmitteln - vom Messerset über das Spätzle Brett bis hin zur Damastserviette - und das alles in einem eigenen Arbeitskoffer.

Alle interessierten Kinder aus der Region im Alter von 10 und 11 Jahren können sich um einen Platz bei den Europa-Miniköchen mit einem kleinen Schreiben (mit komplettem Namen/Adresse/E-Mail/Tel./Namen der Eltern/Geschwister/Schule & Lehrer als Ansprechpartner, Hobbies, Berufswunsch und natürlich warum man unbedingt „Minikoch“ werden möchte) bewerben.

Bitte alle Bewerbungen an die folgende E-Mailadresse senden: eifel@minikoeche.eu
Und zum Schluss noch ein Leitspruch Jürgen Mädgers:

*„Nur wenn wir unser
Wissen und Fertigkeiten
an unsere Kinder weiter
geben, haben wir eine
Zukunft“.*

Weitere aktuelle Infos gibt's unter:
[www.zukunftsinitiative-eifel.de/
tag/europa-minikoeche-eifel](http://www.zukunftsinitiative-eifel.de/tag/europa-minikoeche-eifel)