

EIFEL Kulinarisch „Schmecken, wo man is(s)t.“

Das Motto der neuen Angebotsgruppe
EIFEL Kulinarisch lautet:
„Schmecken, wo man is(s)t.“
Und das hat einen Grund!

Unsere Partner:



Besonders engagierte Küchenchefs und Restaurantbetreiber haben sich neben hoher Servicequalität auch noch ein weiteres verantwortungsvolles Ziel gesetzt:

Mindestens 50 Prozent der angebotenen Speisen und Getränke kommen direkt aus der Region. So schließt sich ein Kreislauf: Frische Ware, kurzer Transport, positive Umweltbilanz, hohes Qualitätsniveau, „Man kennt sich“ - Landwirte, Handwerker, Händler und Gastronomen arbeiten Hand in Hand.

Der Gast soll schmecken, was „EIFEL“ bedeutet: Kulinarische Gaumenfreuden direkt aus der Region - Qualität ist unsere Natur!

Zur Angebotsgruppe EIFEL Kulinarisch zählen zurzeit folgende Gastronomiebetriebe:

Landgasthof Gut Marienbildchen in Roetgen, Restaurant Schnabuleum in Monschau, Landgasthaus „Beim Brauer“ in Daun-Steinborn, Kucher's Landhotel in Darscheid, Hotel Schneider am Maar in Schalkenmehren, Hotel Zur Krone in Birresborn, Vulkanhotel Steffelberg in Steffeln, Hotel Heidsmühle in Manderscheid, Landhotel am Wenzelbach in Prüm, Gasthaus Herrig in Meckel, Hotel Waldhotel Kurfürst in Kaisersesch.

*Karten sind erhältlich
bei den teilnehmenden Betrieben:*

- **Gasthaus Herrig, Meckel**
Tel. 06568-298 · www.gasthaus-herrig.de
- **Hotel Schneider am Maar, Schalkenmehren**
Tel. 06592-95510 · www.hotelschneider.de
- **Hotel Heidsmühle, Manderscheid**
Tel. 06572-747 · www.heidsmuehle.de
- **Vulkanhotel Steffelberg, Steffeln**
Tel. 06593-8506 · www.vulkanhotel.de
- **Kucher's Landhotel, Darscheid**
Tel. 06592-629 · www.kucherslandhotel.de

*Weitere Informationen
zum Projekt Europa Miniköche EIFEL & EIFEL Kulinarisch:*

Eifel Tourismus (ET) GmbH
Kalvarienbergstraße 1 · 54595 Prüm
Tel. +49(0) 65 51 - 96 56 0 · info@eifel.info · www.eifel.info

EIFEL Kulinarisch – erleben und genießen...

am 1. Oktober 2010
im Lokschuppen in Gerolstein-Pelm
um 19.00 Uhr



Das Projekt „Europa Miniköche EIFEL“

1989 wurde das Projekt der Miniköche von Jürgen Mädger im Rahmen des „Ferienprogramms Bartholomä“ ins Leben gerufen und hat sich bis heute zu einem europaweiten Projekt entwickelt. Neben Deutschland nehmen daran Gruppen aus Österreich, Finnland, der Schweiz und Frankreich teil. Unter dem Motto „Gesundheit durch richtige Ernährung in einer intakten Umwelt“ werden die Miniköche, im Alter von 10-12 Jahren, innerhalb von zwei 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 durch das Gasthaus Herrig in Meckel, Hotel Schneider am Maar in Schalkenmehren, die Heids-

mühle in Manderscheid und das Vulkanhotel Steffelberg in Steffeln, welche die Miniköche in ihren Betrieben in die Geheimnisse des guten Geschmacks und die Grundlagen des gastronomischen Handwerks einweisen. Schirmherr der beiden Eifel-Gruppen ist Hendrik Hering, Minister für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau des Landes Rheinland-Pfalz.

Die Betreuung der Gruppe erfolgt durch die Eifel Tourismus (ET) GmbH in Prüm in Person von Stephan Kohler.



Die Vulkanbrutzeler...



Die EIFEL Cocinos...

Fünf Köche der EIFEL Kulinarisch Betriebe und die Europa Miniköche EIFEL bereiten gemeinsam ein Menü rund um die Produkte der Regionalmarke EIFEL.

Fünf Köche, fünf feine Gerichte, edle Weine, tolle Atmosphäre und beschwingte Musik. „Regionalität auf der Zunge spüren“, ist das Motto von den EIFEL Kulinarisch Köchen Martin Kucher (Kucher's Landhotel, Darscheid), Thomas Herrig (Gasthaus Herrig, Meckel), Michael Püring (Hotel Schneider am Maar, Schalkenmehren), Tobias Stadtfeld (Hotel Heidsmühle, Manderscheid) und Ralf Berg (Vulkanhotel Steffelberg, Steffeln) und den Europa Miniköchen EIFEL an diesem Abend.

Im besonderen Ambiente des ehemaligen Bahnbetriebswerkes erwartet Sie neben den kulinarischen Genüssen auch ein erstklassiges Variété-Programm.

„Comedie & Melodie“ – das Dinnervariété

Man nehme eine ausreichende Menge an schrägem Humor, den hochklassigen Jongleur Christian Dirr, füge einige phantasievolle, feurige Acts und atemberaubende Artistik hinzu. Dann würzt man das Ganze mit virtuosem Pianospiele von Sebastian Matz und garniert es mit wundervollen Melodien aus Musical, Film und Chansons, vorgetragen von der Stimme Karin Melcherts, die unter die Haut geht.



Variété-Menü:

Vorspeise:

Trilogie vom EIFEL Premium Schinken –
Lassen Sie sich überraschen...

Suppe:

Steinpilz-Maultasche in doppelter EIFEL Lammkraftbrühe

Zwischengang:

Forellenröllchen mit Mangold-Ricottafüllung
und Graupenrisotto

Hauptgang:

Geschmorte EIFEL Rinderbäckchen in Blätterteig gebacken
auf Brombeer-Zwiebelkonfit

Dessert:

Törtchen vom Ziegenquark und Zwetschgen
mit Nelches Birnenbrand-Eis und Honig-Birnensugo

Korrespondierende Weine zu den jeweiligen Gängen
von der Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr e.G.

Digestif vom EIFEL-Edelbrand w.V.
Kaffee von der Kaffeerösterei Mondo del Caffè

Preis: 78,00 €

pro Person
inkl. aller Getränke

(75,00 € Menü zzgl. 3,00 € Eintritt)



Der gesamte Erlös der Veranstaltung geht an die Hilfsaktion der Europa Miniköche „Kinder helfen Kindern“, mit der Kinderhilfsprojekte unterstützt werden.

Inklusive Shuttleservice mit Schienenbussen vom Bahnhof in Gerolstein bis zum Lokschuppen und zurück.

