

Quelle: volksfreund.de

Datum: 05.11.2018

Seite: https://www.volksfreund.de/region/bitburg/bei-den-europa-minikoechen-lernen-kinder-richtig-kochen_aid-34286731

Heimat und Genuss

Eifelprodukte statt Tütensuppe



Gruppenbild mit selbst gemachten Eifeler Apfelküchlein und Semmelknödeln: Die Mini-Köche Eifel mit ihren „Ausbildern“ um Thomas Herrig und den Teamleiter Stephan Kohler bei ihrem vergangenen Treffen in Meckel. FOTO: TV / Björn Pazen

MECKEL/GILLENFELD. Bei den Mini-Köchen Eifel lernen Kinder seit zehn Jahren von Profis, wie man mit Spaß und regionalen Zutaten lecker selbst kocht. Von Björn Pazen

Bei Herbert Grönemeyer heißt es „Kinder an die Macht“, bei Thomas Herrig und Tobias Stadtfeld heißt es „Kinder an den Herd“. Die Inhaber des Gasthauses Herrig in Meckel (Eifelkreis Bitburg-Prüm) und der Heidsmühle in Manderscheid (Kreis Berncastel-Wittlich) engagieren sich seit zehn Jahren ehrenamtlich als Leiter der Mini-Köche Eifel. 29 Kinder zwischen zehn und zwölf Jahren nehmen aktuell am Projekt teil, das sich jeweils über zwei Jahre erstreckt. Einmal im Monat treffen sich die Mini-Köche entweder in Meckel oder Manderscheid, um das Kochen zu erlernen – mit dem Fokus auf regionalen Produkten.

„Nach den zwei Jahren kann jeder Teilnehmer eine Fertigsoße von einer selbst gemachten unterscheiden – und kann die eigene Variante auch selbst kochen. Wenn die Kinder hier rausgehen, wird bei ihnen zuhause auch anders gekocht. Da kommt dann keine Tütensuppe mehr auf dem Tisch“, sagt Herrig. Der Zulauf zu den Mini-Köchen Eifel ist riesig. Herrig: „Wir müssen da nicht viel Werbung machen.“ Nach den Sommerferien 2019 geht es wieder los, der aktuelle Jahrgang hat im Juni seine große Abschlussprüfung in Theorie und Praxis, von der IHK zertifiziert. „Einige frühere Teilnehmer sind tatsächlich in der Gastronomie gelandet, das ist ein toller Nebeneffekt“, freut sich Herrig.



Eben noch am Baum, gleich schon ein Küchlein: Die Mini-Köche präsentieren ihre selbst geernteten Äpfel aus Herrigs Garten. FOTO: TV / Björn Pazen

Regionalmarke EIFEL · Pressespiegel · 2018

„Ich will einmal Koch werden, weil ich auch zu Hause schon viel beim Kochen und Backen helfe“, sagt Sascha, einer der aktuellen Teilnehmer. „Ich will auch einmal Koch werden“, ergänzt Milan, während die

Geschwister von Jolina und Levi schon früher zu den Mini-Köchen zählten. Das Einzugsgebiet der Mini-Köche reicht von Bleialf bis Trier. Einmal pro Monat steht immer mittwochs ein dreistündiges Treffen an, mit Theorie und Praxis. Um das Thema gesunde Ernährung kümmert sich Silvia Eckers von der Barmer. Bei den praktischen Teilen werden Herrig und Stadtfeld von ihren Mitarbeitern unterstützt.



Serie Heimatgenuss - Mini-Köche Eifel. Fotos: Björn Pazen FOTO: TV / Björn Pazen

In der einen Ecke des Meckeler Gasthauses lernen die Mini-Köche an diesem Tag, wie man einen alkoholfreien Apfel-Cocktail mixt, in der anderen, wie man als perfekter Ober drei Teller zum Tisch bringt. In der Küche unterstützen Herrig gelegentlich sogar Gast-Köche, heute sind dies Peter Siegmund, Küchenchef vom Weißen Bär in Mülheim an der Mosel, sowie Lothar Hangauer, langjähriger Ausbilder an der Hotelfachschule in Bernkastel-Kues.



Cocktails mixen - in diesem Fall einen erfrischenden, alkoholfreien Apfelsaft-Cocktail - können die Mini-Köche jetzt auch schon. FOTO: TV / Björn Pazen

Und bei denen stehen heute Semmelknödel sowie Eifeler Apfelküchlein aus frisch geernteten Äpfeln aus Herrigs Garten auf der Speisekarte. Der Fokus bei den Mini-Köchen liegt immer auf regionalen Zutaten. Sie waren in diesem Jahr schon bei der Kartoffelernte, lernen die Lebensmittel kennen, die die Heimat bietet. Jeder Teilnehmer hat zum Start eine Kochausrüstung mit Mütze, Schürze und Profi-Kochbesteck erhalten. Einmalig kostet die Teilnahmegebühr 150 Euro, darin sind alle Kurse, alle Zutaten und auch der besondere Höhepunkt erhalten: Denn immer im Januar reist die Gruppe nach Berlin, kocht dort auf Einladung des Bundes-Landwirtschaftsministeriums bei der Grünen Woche Eifeler Gerichte. Sie sind somit die jüngsten

Regionalmarke EIFEL · Pressespiegel · 2018

Botschafter der Regionalmarke Eifel. Teamleiter der Mini-Köche ist Stephan Kohler von der Eifel-Tourismus GmbH. Er kümmert sich um Organisatorische. Insgesamt 133 Kinder (zum Start des Kurses sind sie zwischen zehn und zwölf Jahren) wurden in bisher vier Kursen zu Mini-Köchen. „Sie müssen nichts mitbringen außer dem Interesse am Kochen. Bei uns wird keine nouvelle cuisine gekocht, sondern einfache, regionale Gerichte, die man daheim gut nachkochen kann“, sagt Herrig: „Und wenn sie später einmal in eine WG ziehen, sind sie mit ihren Kochkünsten die Könige“, meint der Meckeler, dessen Hauptziel es ist, „das

Kulturgut Essen und Trinken zu vermitteln“. Und das auf spielerische Art: „Die Kinder sollen Spaß haben, deswegen steht die Praxis im Vordergrund.“ Dazu werden auch andere gastronomische Betriebe oder Direktvermarkter besucht, die Mini-Köche kochen zudem bei vielen Veranstaltungen, in diesem Jahr noch für den guten Zweck bei der Manderscheider Burgenweihnacht. „Uns allen liegt die Wertschätzung der Heimat und ihrer Küche am Herzen“, sagt Kohler: „Und natürlich geht es auch ums Image der Gastronomie. Wir machen Werbung für die gastronomischen Berufe.“



Auch das richtige Servieren lernen die Mini-Köche - hier von einer Auszubildende des Gasthauses Herrig in Meckel. FOTO: TV / Björn Pazen

Nach jedem Treffen wird das Gekochte gemeinsam gegessen, manchmal schaut auch der Schirmherr vorbei, der Eifeler Bundestagsabgeordnete Patrick Schnieder. Nach dem Auftritt bei der Grünen Woche beginnt dann schon die Vorbereitung auf die Abschlussveranstaltung. Nach der Theorieprüfung müssen die Mini-Köche im Bitburger Haus der Jugend für bis zu 150 Gäste ein Mehr-Gang-Menü zubereiten.



Und so geht ein delikater Semmelknödel-Teig: Koch Lothar Hangauer bringt den Mini-Köchen die Zubereitung bei. FOTO: TV / Björn Pazen .