

## Fertiges kommt ihnen nicht auf den Teller

**(Bitburg/Prüm/Daun) Die Miniköche aus der Eifel fahren nach Berlin: Am Samstag, 24. Januar, zeigen sie bei der Internationalen Grünen Woche schon zum zweiten Mal vor großem Publikum, was sie bei Profi-Köchen in Meckel und Manderscheid gelernt haben.**



Bitburg/Prüm/Daun. Sie stehen wieder bereit: die Miniköche aus der ganzen Eifel - frisch aus dem Trainingslager bei den Gastronomen Thomas Herrig in Meckel und Tobias Stadtfeld in Manderscheid.

18 Kinder zwischen elf und 13 Jahren zeigen am kommenden Wochenende auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin, was sie bei den Chefs gelernt haben: "Sie kommen von Welschbillig bis Bleialf bis Manderscheid - quer durch die Eifel", sagt Thomas Herrig.

Mehr als ein Jahr lang haben sie einmal im Monat bei den beiden Gastronomen gelernt, wie es in der Küche zugehen sollte: "Wir bringen ihnen das Kulturgut Essen bei", sagt Herrig. "Denn wir möchten, dass ihnen, wenn sie fertig sind, keine fertigen Spätzle mehr schmecken und keine Kartoffeln aus der Packung."

Es gehe dabei um alles, was gutes Essen und Trinken ausmache: Zu jedem Training gehöre es, eine Serviette schön zu falten, einen alkoholfreien Cocktail zu mixen - "und ein paar kleine, feine Gerichte. Am Ende haben sie einen ganzen Ordner voller Rezepte", sagt Thomas Herrig. "Und wenn sie irgendwo sitzen und haben eine lieblos gefaltete Serviette vor sich, dann sind die gar nicht begeistert."

Wenn es um das Thema "Ernährung" geht, wissen die Europa-Miniköche aus der Eifel also gut Bescheid. Außerdem lernen sie bei Stadtfeld und Herrig, woher die Produkte kommen und wie sie entstehen.

Auf nach Berlin also: Die Internationale Grüne Woche ist die weltweit größte Messe für Ernährung und Landwirtschaft. In einer Sonderhalle mit einer großen Veranstaltungsbühne ist auch das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz vertreten, das die

Miniköche in die Hauptstadt eingeladen hat, vermittelt durch den Schirmherrn der Europa-Miniköche Eifel, den Bundestagsabgeordneten Patrick Schnieder.

Auf der Bühne der Sonderschau "Hier wachsen Ideen" werden die kleinen Eifel-Botschafter kochen und backen, den Besuchern die zubereiteten Leckereien aus den Produkten der Regionalmarke Eifel servieren und über ihre Leidenschaft sprechen.

"Ich freue mich sehr, dass die Miniköche aus der Eifel nach Berlin kommen. Ich war schon ein paar Mal bei den regelmäßigen Treffen der Miniköche dabei und durfte dann von den leckeren Speisen auch probieren. Wer am Samstag in der Halle des Ernährungsministeriums ist, wird mit Sicherheit von den Angeboten der Miniköche begeistert sein", sagt Schnieder.

Begleitet werden die Miniköche aus der Eifel unter anderem von: Thomas Herrig vom Gasthof Herrig in Meckel, Tobias Stadtfeld vom Hotel Heidsmühle in Manderscheid, Ralf Olk vom Jugendhotel Youtel in Bitburg und Stephan Kohler von der Eifel Tourismus GmbH. Die sind sich einig: "Wir freuen uns sehr" - darauf, dass es jetzt bald losgeht. "Die Kinder sind aufgeregt und begeistert. Und wir würden uns freuen, wenn auch Gäste aus unserer Heimatregion die Miniköche in Berlin unterstützen."

Aber trotz Stress auf der Bühne: Berlin will auch erkundet werden. Nach dem Auftritt auf der Messe machen sich die Kinder und ihre Begleiter auf in die Hauptstadt. Da warten der Potsdamer Platz, das Brandenburger Tor und der Deutsche Bundestag - ein Programm, das dann bestimmt wieder Hunger macht.

Wer Lust hat, die Miniköche auf der Grünen Woche zu besuchen: Am Samstag, 24. Januar, sind sie von 11 bis 16 Uhr in Halle 23a zu finden.

#### Extra

Die **Europa-Miniköche** feierten 2014 ein Jubiläum: Da gab es sie seit 25 Jahren. Ziel des Projekts ist ein bewusster Umgang mit Umwelt und Ernährung. In der Eifel kochen die Miniköche seit 2009. Seitdem wurden mehr als 100 Kinder in der Eifel ausgebildet. red