

Miniköche aus der EIFEL begeistern in Berlin

(Eifel/Berlin) Die Europa-Miniköche EIFEL traten am Abschlusswochenende der Internationalen Grünen Woche in Berlin auf und bereiteten den Besuchern der Messe Spezialitäten aus der Eifel zu. Die 18 Miniköche servierten einen alkoholfreien Cocktail "Blauer Apfel" mit Apfelsaft aus der Region, als Vorspeise einen Wrap, gefüllt mit geräucherter Eifel-Forelle und einer Dillsauce mit Monschauer Senf.



Als Hauptgang gab es Medaillons vom Eifel Premium Schwein unter einer Schlemmerhaube mit Eifel Räuchergouda, dazu Serviettenknödel und gebratenes Gemüse. Patrick Schmieder, der Schirmherr der Eifeler Miniköche, war ebenfalls vor Ort und sprach sich positiv über die Kinder aus: "Das ist sehr beeindruckend, wie die Kinder hier auftreten. Als tolle Botschafter unserer Heimat lenken die Miniköche hier sehr viel Aufmerksamkeit auf die Eifel als Tourismusziel sowie auf die Regionalmarke EIFEL." Auch Stephan Kohler von der EIFEL Tourismus GmbH bejahte das Projekt: "Die Miniköche EIFEL werden von unseren professionellen Köchen und der Ernährungsberaterin in der Zubereitung von Nahrungsmitteln geschult. Das schönste ist aber, dass die Kinder den Umgang mit unseren heimischen Lebensmitteln erlernen." (Red)/Foto:Privat