

Europa-Miniköche EIFEL – ein besonderer Jahrgang, die “Special Corona Edition” feiert das Abschlussfest

 [tourismus.eifel.info/2022/07/06/europa-minikoeche-eifel-ein-besonderer-jahrgang-die-special-corona-edition-feiert-das-abschlussfest/](https://www.tourismus.eifel.info/2022/07/06/europa-minikoeche-eifel-ein-besonderer-jahrgang-die-special-corona-edition-feiert-das-abschlussfest/)

6. Juli 2022

Bitburg. Die Europa-Miniköche EIFEL feierten am Freitag, 1. Juli 2022 mit einem festlichen Abend den Abschluss der ausnahmsweise dreijährigen Projektlaufzeit der Gruppe 2019 – 2022 im Haus der Jugend in Bitburg. Mittlerweile hat damit die bereits sechste “Generation” der Europa-Miniköche EIFEL ihren Abschluss erfolgreich absolviert und somit das Zertifikat der IHK Trier zur erfolgreichen Teilnahme am Projekt erhalten.

In den vergangenen Gruppen haben bereits 163 Miniköche aus der Eifel am Projekt teilgenommen. Mit den aktuell 20 Europa-Miniköchen EIFEL wurden somit 183 Kinder aus der Eifel als Europa-Minikoch “ausgebildet”.

Im Rahmen des Abschlussfestes begrüßten die durchführenden Hoteliers und Gastronomen, Thomas Herrig, Gasthaus Herrig aus Meckel, Tobias Stadtfeld, Hotel Heidsmühle aus Manderscheid sowie der Teamleiter der Europa-Miniköche EIFEL, Stephan Kohler, Eifel Tourismus GmbH aus Prüm, rund 120 Gäste im großen Saal im Haus der Jugend in Bitburg.

Neben zahlreichen Freunden und Angehörigen der Miniköche war natürlich auch der Schirmherr der Europa-Miniköche EIFEL, MdB Patrick Schnieder nach Bitburg gekommen. Darüber hinaus genossen auch der Vizepräsident des DEHOGA Rheinland-Pfalz, Lothar Weinand, Albrecht Ehse, Geschäftsführer der IHK Trier und Klaus Schäfer, Geschäftsführer der Eifel Tourismus GmbH sowie Partner und Sponsoren, die die Europa-Miniköche EIFEL unterstützen, den Abend.

Ein Blick in den festlich gedeckten Saal.

Empfang bei bestem Wetter vor dem Haus der Jugend in Bitburg.

Die Europa-Miniköche EIFEL bei der Zubereitung der alkoholfreien Cocktails “Eifel-Vulkan”.



Thomas Herrig, Gasthaus Herrig, Meckel (rechts), Tobias Stadtfeld, Hotel Heidsmühle, Manderscheid (links) und Stephan Kohler, Eifel Tourismus GmbH (mitte) begrüßten die Gäste im Haus der Jugend in Bitburg.

Fleißige Hände beim Anrichten der Vorspeisen...

Die Miniköche beim gekonnten Servieren...

Im Mittelpunkt des Abends standen die 20 derzeitigen Miniköche. Sie servierten unter Anleitung der Gastronomen und mit Unterstützung von Leonie Herrig, ehemalige Miniköchin der ersten „Generation“ der Eifel-Miniköche den Gästen ein schmackhaftes 3-Gang-Menü mit regionalen Spezialitäten:

Zum Empfang reichten die Kinder einen „EIFEL Vulkan mit EIFEL-Apfelsaft naturtrüb, Mineralwasser und Himbeersirup“. Anschließend folgte als Vorspeise ein „Crepesröllchen mit Eifeler Lachsforelle, gefüllt mit einer Dill-Senf-Sauce aus Monschau an einem Salatbouquette“ und zum Hauptgang servierten die Miniköche „Zarter Rücken vom EIFEL Premium Schwein, Rosmarin-Jus mit Honig und Balsamico und als Beilage „weijs Kniedeln“, Zwiebelschmelz und gebratenes Gemüse“. Als Dessert wurden die Gäste mit „Weiße-Schokolade-Eis vom Vulkaneifelhof mit frischen Erdbeeren vom Holsthumer Berg“ verwöhnt.

Die Vorspeise bestand aus Wraps mit Manderscheider Forelle gefüllt an Honig-Senf-Sauce und Wildkräutersalat.

Der Schirmherr der Europa-Miniköche EIFEL, MdB Patrick Schnieder im Gespräch mit Albrecht Ehses, IHK Trier (links), Klaus Schäfer, Geschäftsführer Eifel Tourismus GmbH (rechts), Lothar Weinand, Vizepräsident DEHOGA Rheinland-Pfalz (2.v.r.) und Teamleiter der Europa-Miniköche EIFEL, Stephan Kohler.

Peter Bauer (mitte), Teamleiter der Europa-Miniköche Hersbruck, im Gespräch mit Thomas Herrig (links), Tobia Stadtfeld (2.v.r.) und Teamleiter Stephan Kohler (rechts).



sorgten für beste musikalische
Unterhaltung: Eli & David

Ein Blick in den gut gefüllten Saal im Haus
der Jugend, Bitburg.

Zum Hauptgang wurde Zarter Rücken vom
EIFEL Premium Schwein, Rosmarin-Jus mit
Honig und Balsamico. Als Beilage „weiss
Kniedeln“, Zwiebelschmelz & gebratenes
Gemüse serviert

Zwischen den Gängen sorgten die
Gesangsgruppe „Eli & David“ und die
Interviews mit den
unterschiedlichen Akteuren für kurzweilige
Unterhaltung. Der Schirmherr, Patrick
Schnieder, MdB, betonte, dass ihm die
Schirmherrschaft über die Europa-
Miniköche EIFEL besonders viel Spaß
bereite und erklärte, auch bei der neuen
Gruppe diese Schirmherrschaft
fortzusetzen.

Im Rahmen der Veranstaltung wurde nicht
die durch Corona schwierige Zeit der
aktuellen Gruppe der Europa-Miniköche
betrachtet. Auch die katastrophale Flut im
vergangenen Sommer war ein Thema im
Rückblick. So konnten bspw. auf Initiative
von Peter Bauer, Teamleiter der Europa-
Miniköche Hersbruck eine Ferienfreizeit für
von der Flut betroffenen Familien
durchgeführt werden – vgl. Beitrag „Europa
Miniköche® helfen Kindern“.

Auch die Heidsmühle in Manderscheid war
von der Flut stark getroffen und so mussten
auch die Miniköche in die Almhütte mit
Terrasse als „Ersatzgastronomie“
ausweichen.



Begleitet wird das Projekt der Europa-Miniköche EIFEL vom Gasthaus Herrig in Meckel und dem Hotel Heidsmühle in Manderscheid. Hier werden die Miniköche in die Geheimnisse des guten Geschmacks und die Grundlagen des gastronomischen Handwerks eingewiesen. Als Ernährungsfachkraft begleitet Pia Lehnen, Gondorf, die Gruppe und vermittelt die theoretischen Grundlagen. Bei den monatlichen Treffen stehen insbesondere die regionalen Produkte aus der EIFEL im Mittelpunkt.



Thomas Herrig (rechts) im Gespräch mit ehemaligen Miniköchinnen, die die Gruppe bei der Durchführung des Abschlussfestes unterstützten – v.l.n.r.: Talina Dondelinger, Alana Dunkel und Leonie Herrig.



Gruppenbild der Europa-Miniköche EIFEL 2019-2022 "Special Corona-Edition"

Damian dankte zum Abschluss im Namen aller Europa-Miniköche EIFEL.



Zum Abschluss dankte Damian Palm allen Beteiligten im Namen aller Europa-Miniköche EIFEL für die – trotz Corona und der Flut – tolle Zeit, die die Miniköche erleben durften. So praktizierten die Miniköche in der "Special Corona Edition" auch erstmalig Special Cooking und so werde die Miniköche Zeit allen Beteiligten immer positiv in Erinnerung bleiben.

Das Interesse an den Europa-Miniköchinnen EIFEL ist nach wie vor groß. Zahlreiche Bewerbungen liegen bereits vor. So wird nach den Sommerferien eine neue Gruppe an den Start gehen. Bedauerlicherweise können weitere neue Bewerbungen für diese Runde schon jetzt nicht mehr berücksichtigt werden.



Die organisatorische Betreuung der Gruppe erfolgt durch die Eifel Tourismus (ET) GmbH in Prüm.

Kontakt & weitere Informationen:

Stephan Kohler, Teamleiter Europa-Miniköche EIFEL

Eifel Tourismus (ET) GmbH,
Kalvarienbergstraße 1, 54595 Prüm

Tel. 06551-96 56-0

www.minikoeche.eu



Hintergrundinformationen:

Das Projekt der Europa-Miniköche, das 1989, im Rahmen des „Ferienprogramms Bartholomä“ ins Leben gerufen wurde, hat sich bis heute zu einem europaweiten Projekt entwickelt, bei dem neben Deutschland auch Gruppen aus Österreich, Finnland, der Schweiz und Frankreich teilnehmen. Seit 2009 wurden bisher 163 Kinder in der Eifel-Gruppe betreut und zu Miniköchen ausgebildet. In der aktuellen Gruppe nehmen 20 Kinder teil.

Unter dem Motto „Gesundheit durch richtige Ernährung in einer intakten Umwelt“ werden die Miniköche, zu Beginn im Alter von 10-12 Jahren, innerhalb von 2 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.

Die Miniköche werden federführend betreut durch Thomas Herrig, [Gasthaus Herrig in Meckel](#) und Tobias Stadtfeld, [Hotel Heidsmühle, Manderscheid](#). Als Ernährungsfachfrau unterstützt [Pia Lehnen](#) – die Koordination der EIFEL-Gruppe erfolgt bei der Eifel Tourismus (ET) GmbH, Prüm.

Weitere Informationen:

Europa-Miniköche EIFEL – Stephan Kohler

c/o Eifel Tourismus (ET) GmbH

Tel.:06551-9656-0 – Email: eifel@minikoeche.eu

und auf der offiziellen Homepage der Europa-Miniköche www.minikoeche.eu