

1. Küchenbasar mit den Europa Miniköchen Bad Griesbach

Das Team der Europa Miniköche aus Bad Griesbach organisierte den 1. Küchenbasar in der Showküche des Wastl-Wirts im Aktiv & Vital Hotel Residenz in Bad Griesbach. Zu Gunsten des Kinderschutzbundes Passau



Gruppenbild: Die Europa Miniköche aus Bad Griesbach, Küchenchefin Sabine Rein, die Geschäftsführer Otto und Erika Wunsch, der stellv. Landrat Kneidinger für den Landkreis Passau, sowie Mitarbeiter des Wastl-Wirts und des Aktiv & Vital Hotel Residenz und ein Teil der Eltern, Verwandten und Freunde der Europa Miniköche.

kochten die Europa Miniköche nach dem Motto „Kinder für Kinder“ und erzielten einen Erlös in Höhe von 530 €. Der Erlös ist für eine in Not gekommene Familie aus Passau bestimmt. Die Spende wurde von der Geschäftsleitung Otto und Erika Wunsch direkt an den Kinderschutzbund in Passau übergeben.

Zur Organisation der Veranstaltung haben die Küchenchefin und Teamleiterin der Europa Miniköche, Sabine Rein, die Ernährungsberaterin Stephanie Krabbes, das Serviceteam des Restaurant & Cafe Wastl Wirt sowie die Geschäftsführer des Aktiv & Vital Hotel Residenz Otto und Erika Wunsch beigetragen, die die „Jugendlichen“ schulen, informieren und einmal im Monat aufs Neue begeistern. Besonders erfreut waren die Europa Miniköche über den Besuch des stellv. Landrats Raimund Kneidinger für den Landkreis Passau, herzlichen Dank für den Besuch.



Stellv. Landrat Kneidinger für den Landkreis Passau

Dank vieler fleißiger Helfer und dem grandiosen Einsatz aller Beteiligten war der 1. Küchenbasar der Europa Miniköche aus Bad Griesbach eine wirklich gelungene Veranstaltung, die nach Wiederholung ruft.

Herzlichen Dank nochmal an alle Beteiligten und Sponsoren.

Über die Europa Miniköche: Kinder im Alter von 10 und 11 Jahren sollen für das Thema Gesundheit durch richtige Ernährung in einer intakten Um-



Showküche Wastl-Wirt – Charivari Bar: Küchenchefin Sabine Rein und die Europa Miniköche aus Bad Griesbach

welt sensibilisiert werden. Hierzu gehört insbesondere neben der systematischen Berücksichtigung des Umweltschutzes auch regionales Bewusstsein. Die Berufsbilder des Gastgewerbes sind geeignet, die Themen Gesundheit, Ernährung und Umwelt miteinander zu verknüpfen. Die Kinder werden spielerisch nicht nur mit Themen, sondern auch mit der Bedeutung einer beruflichen Ausbildung konfrontiert. Durch die von der IHK anerkannten Prüfung und



Showküche Wastl-Wirt – Charivari Bar: Die Europa Miniköche in Aktion

dem Zertifikat über ein zweijähriges Berufsvorbereitungseminar, haben die Jugendlichen dann bei einer künftigen Bewerbung für eine Ausbildungsstelle Vorteile. Die Aktion ist somit auch gesellschaftspolitisch wertvoll.

Man kann ohne Übertreibung sagen, dass dieses Projekt "Europa-Miniköche" eines der wenigen Projekte ist, das ohne kommerziellen Hintergrund das Ernährungsverhalten von Kindern und Familien nachhaltig und langfristig verändert. Durch die zweijährige Dauer lernen die Kinder langsam und spielerisch ein verbessertes Ernährungsverhalten.