

Bernkastel-Kues, Montag, 15.Juni 2026

Pressemitteilung

Die Miniköche Mosel entdecken die Küche im Weinhotel St. Stephanus

Die Miniköche der Gruppe Mosel durften in diesem Monat einen weiteren spannenden Einblick in die regionale Gastronomie gewinnen und waren zu Gast im Weinhotel St. Stephanus. Im Mittelpunkt des Besuchs stand das Thema Hähnchen, das den Kindern auf abwechslungsreiche und praxisnahe Weise nähergebracht wurde.

Im Rahmen der Kooperation zwischen der Moselregion Traben-Trarbach Kröv und der Wein- und Ferienregion Bernkastel-Kues GmbH besuchen die Miniköche regelmäßig regionale Gastronomie- und Hotelbetriebe. Ziel ist es, den Kindern die Vielfalt der regionalen Küche, saisonale Produkte sowie die verschiedenen Berufsfelder in Hotellerie und Gastronomie praxisnah näherzubringen.

Im Weinhotel St. Stephanus wurden die Miniköche herzlich empfangen. Passend zum Thema Hähnchen bereiteten die Kinder gemeinsam knusprige Chicken Nuggets sowie einen frischen Kartoffelsalat zu. Mit viel Begeisterung wurde geschnitten, gerührt und abgeschmeckt, sodass Schritt für Schritt ein leckeres Menü entstand.

Zum Abschluss sorgte ein Dessert mit Erdbeeren für einen süßen Akzent und rundete das Menü harmonisch ab.

Ein weiterer Programmpunkt war die fachkundige Begleitung durch Ulrike Hoffmann, die den Miniköchen anschaulich vermittelte, welche Bedeutung saisonales Gemüse in der Küche hat und worauf bei der Auswahl regionaler Produkte besonders zu achten ist.

Besonders schön war für die Kinder das gemeinsame Essen am Ende des Nachmittags. Stolz probierten alle ihre selbst zubereiteten Gerichte und tauschten sich über ihre neuen Erfahrungen aus.

Ein herzliches Dankeschön gilt Hermann Saxler und seinem gesamten Team des Weinhotels St. Stephanus für die Gastfreundschaft und die engagierte Unterstützung. Die Miniköche Mosel freuen sich bereits auf das nächste kulinarische Erlebnis.