

Abschlussfest der Europa-Miniköche EIFEL – Jahrgang 2022-2024

 tourismus.eifel.info/2024/06/25/abschlussfest-der-europa-minikoeche-eifel-jahrgang-2022-2024/

25. Juni 2024



Beitragsbild: Eifel Tourismus

©

[Tourismus Eifel](#) | Abschlussfest der Europa-Miniköche EIFEL – Jahrgang 2022-2024

25. Juni 2024

Bitburg. Die Europa-Miniköche EIFEL feierten am Freitag, dem 21. Juni 2024, mit einem festlichen Abend den Abschluss der zweijährigen Projektlaufzeit der Gruppe 2022-2024 im Haus der Jugend in Bitburg.

Damit hat die bereits siebte Generation der Europa-Miniköche EIFEL ihren Abschluss erfolgreich absolviert und das Zertifikat der IHK Trier zur erfolgreichen Teilnahme am Projekt erhalten.

Insgesamt haben seit Beginn des Projekts bereits 183 Miniköche aus der Eifel teilgenommen. Mit den aktuell 34 Europa-Miniköchen EIFEL sind somit bereits 217 Kinder aus der Eifel zu Europa-Miniköchen ausgebildet worden.

Beim Abschlussfest begrüßten die durchführenden Hoteliers und Gastronomen, Thomas Herrig (Gasthaus Herrig aus Meckel), Tobias Stadtfeld (Hotel Heidsmühle aus Manderscheid), Ernährungsfachfrau Pia Lehnen sowie der Teamleiter der Europa-Miniköche EIFEL, Stephan Kohler von der Eifel Tourismus GmbH aus Prüm, rund 200 Gäste im großen Saal des Hauses der Jugend in Bitburg.

Quelle: Eifel Tourismus

Unter Anleitung von Tobias Stadtfeld bereiten die Miniköche den Saal für das große Abschlussfest vor.

Quelle: Tobias Marenberg

Die Miniköche servieren den Gästen.

Quelle: Eifel Tourismus

Andreas Kruppert, Landrat der Eifelkreises Bitburg-Prüm, richtete eine Grußbotschaft an die Miniköche.

Quelle: Eifel Tourismus

Voller Saal beim Abschlussfest der Miniköche im Haus der Jugend, Bitburg.



Quelle: Eifel Tourismus

Teamleiter Stephan Kohler (l.) im Gespräch mit dem Schirmherrn der Europa-Miniköche EIFEL, MdB Patrick Schnieder (2.v.r.), dem Gründervater der Europa-Miniköche, Jürgen Mädger (r.), dem Präsidenten des DEHOGA Rheinland-Pfalz, Gereon Haumann (Mitte) und der Leiterin des Bildungszentrums der IHK Trier, Anne Janeczek (2.v.l.).



Quelle: Eifel Tourismus

Sorgten für beste musikalische Unterhaltung: Eli & David

Unter den Gästen waren neben zahlreichen Freunden und Angehörigen der Miniköche auch der Schirmherr der Europa-Miniköche EIFEL, MdB Patrick Schnieder, und der Gründervater der Europa-Miniköche, Jürgen Mädger.

Darüber hinaus genossen auch der Präsident des DEHOGA Rheinland-Pfalz, Gereon Haumann, der Vizepräsident des DEHOGA Rheinland-Pfalz, Lothar Weinand, Anne Janeczek, Leiterin des Bildungszentrums der IHK Trier, Joachim Kandels, Bürgermeister der Stadt Bitburg, Andreas Kruppert, Landrat des Eifelkreises Bitburg-Prüm sowie zahlreiche Partner und Sponsoren den Abend.



Im Mittelpunkt des Abends standen die 34 Miniköche, die unter Anleitung der Gastronomen und mit Unterstützung von Leonie Herrig, einer ehemaligen Miniköchin der ersten Generation der EIFEL-Miniköche, sowie Andreas Becker, Franz Lichter und Lothar Hangauer den Gästen ein schmackhaftes 3-Gang-Menü mit regionalen Spezialitäten servierten:

- **Empfang:** Ein Getränk mit Eifel Apfelsaft naturtrüb, Mineralwasser und Erdbeersirup.
- **Vorspeise:** Wrap mit Eifel Ziegenkäse vom Vulkanhof, Taboulé mit geräucherter Sellerischer Lachsforelle an Senfsauce mit Eifel Honig, Rucola, Gemüse vinaigrette, Focaccia mit Tomate.
- **Hauptgang:** Geschnetzeltes vom Eifel Schwein, Thymian-Senf-Sauce, Kartoffelpüree, Lauchfritt, gefüllter Champignon, Ratatouille im Zucchini mantel.
- **Dessert:** Erdbeeren vom Holsthumer Berg, weißes Schokoladeneis vom Vulkaneifelhof, süßes Basilikumpesto und Franz' Lieblingsplätzchen.



Zwischen den Gängen sorgten die Gesangsgruppe "Eli & David" und Interviews mit verschiedenen Akteuren für kurzweilige Unterhaltung.



Der Schirmherr, Patrick Schnieder, MdB, betonte dabei, dass ihm die Schirmherrschaft über die Europa-Miniköche EIFEL besonders viel Freude bereite und kündigte an, diese auch bei der neuen Gruppe fortzusetzen.

Quelle: Eifel Tourismus

Thomas Herrig (l.) dankte Leonie Herrig (Mitte), ehemalige Miniköchin der ersten Generation der EIFEL-Miniköche, Andreas Becker (2.v.l.), Franz Lichter (r.) und Lothar Hangauer (2.v.r.) für die tatkräftige Unterstützung der Miniköche, um den Gästen ein schmackhaftes 3-Gang-Menü mit regionalen Spezialitäten zu servieren.

Quelle: Eifel Tourismus

Vorspeise: Wrap mit Eifel Ziegenkäse vom Vulkanhof, Taboulé mit geräucherter Sellerischer Lachsforelle an Senfsauce mit Eifel Honig, Rucola, Gemüsevinaigrette, Focaccia mit Tomate.

Quelle: Eifel Tourismus

Hauptgang: Geschnetzeltes vom Eifel Schwein, Thymian-Senf-Sauce, Kartoffelpüree, Lauchfritt, gefüllter Champignon, Ratatouille im Zucchini-mantel.

Quelle: Eifel Tourismus

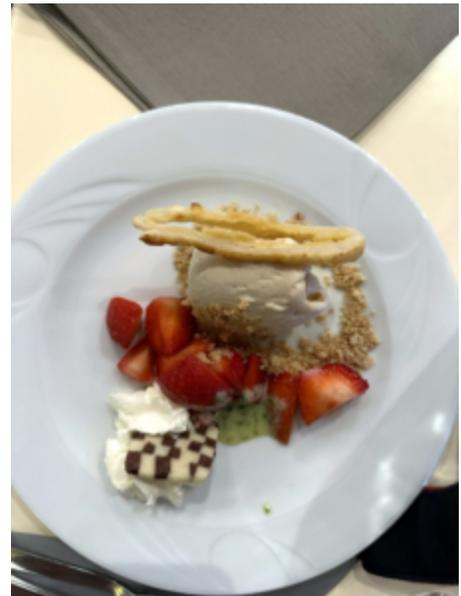
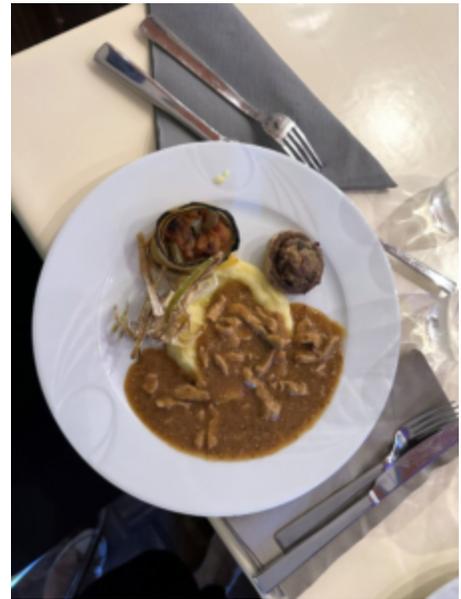
Dessert: Erdbeeren vom Holsthumer Berg, weißes Schokoladeneis vom Vulkaneifelhof, süßes Basilikumpesto und Franz' Lieblingsplätzchen.

Das Projekt der Europa-Miniköche EIFEL wird federführend vom Gasthaus Herrig in Meckel und dem Hotel Heidsmühle in Manderscheid begleitet. Hier werden die Miniköche in die Geheimnisse des guten Geschmacks und die Grundlagen des gastronomischen Handwerks eingeführt. Ernährungsfachfrau Pia Lehnen aus Gondorf vermittelt die theoretischen Grundlagen. Bei den monatlichen Treffen stehen insbesondere regionale Produkte aus der Eifel im Mittelpunkt.



Das Interesse an den Europa-Miniköchen EIFEL ist nach wie vor groß. Zahlreiche Bewerbungen liegen bereits vor, und nach den Sommerferien wird eine neue Gruppe starten. Weitere Bewerbungen können für diese Runde leider 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
E-Mail: eifel@minikoeche.eu – www.minikoeche.eu

Hintergrundinformationen:

Das Projekt der Europa-Miniköche, das 1989 von Jürgen Mädger im Rahmen des „Ferienprogramms Bartholomä“ ins Leben gerufen wurde, hat sich zu einem europaweiten Projekt entwickelt, bei dem neben Deutschland auch Gruppen aus Österreich, Finnland, der

Schweiz und Frankreich teilnehmen.

2021 ging Jürgen Mädger in den wohlverdienten Ruhestand und übergab sein Lebenswerk in die bewährten Hände der DEHOGA Landesverbände Bayern, Hessen, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz, Saarland, Sachsen und Thüringen, die neuen Gesellschafter der Europa Miniköche gGmbH. Damit einher ging auch die Verlegung der Geschäftsstelle der Europa Miniköche nach München.

Seit 2009 wurden in der Eifel-Gruppe bisher 217 Kinder betreut und zu Miniköchen ausgebildet. In der aktuellen Gruppe nahmen 34 Kinder teil.

Unter dem Motto „Gesundheit durch richtige Ernährung in einer intakten Umwelt“ werden die Miniköche, im Alter von 10-12 Jahren, innerhalb von zwei Jahren spielerisch für das Kulturgut Essen und Trinken sensibilisiert. Unter fachkundiger Anleitung von Ernährungsberatern, Chefköchen und Servicekräften werden die Kinder gleichermaßen in Theorie und Praxis eingeführt. Schwerpunkte der regelmäßigen regionalen Gruppentreffen sind die Bedeutung regionaler Produkte, Umweltschutz sowie die Bedeutung einer beruflichen Ausbildung.