

# Kulinarische Challenge der Koch-Azubis mit Beteiligung der Europa-Miniköche EIFEL

 [tourismus.eifel.info/](https://www.tourismus.eifel.info/)

24. Mai 2023

Tourismus Eifel | Kulinarische Challenge der Koch-Azubis mit Beteiligung der Europa-Miniköche EIFEL

Quelle: Gasthaus Herrig

©



**Im Meckeler Gasthaus Herrig duellierten die Koch-Azubis aus der Region Trier um den „Azubi Cup“. Seit vielen Jahren organisiert der Verein der Köche Trier e.V. diesen Wettbewerb. Die angehenden Gesellen stellen unter kritischen Augen einer Fach-Jury sowie zahlreicher Gäste ihr erlerntes Können unter Beweis. Sieben Auszubildende stellten sich in diesem Jahr dem Wettbewerb – darunter auch drei, die den Beruf im zweiten Lebensabschnitt für sich entdeckt haben.**

„Unser Wettbewerb ist eine ideale Vorbereitung auf die bevorstehende Abschlussprüfung“, so der Vereinsvorsitzende Andreas Becker. Denn die Rahmenbedingungen sind ähnlich: Im Vorfeld werden verschiedene Warenkörbe zusammengestellt und per Losverfahren den Azubis zugeteilt. Für den Contest kreieren die Teilnehmerinnen und Teilnehmer daraus dann selbstständig einen Hauptgang, welche sie während des Nachmittags unter Realbedingungen vorbereiten. Dies geschieht unter den kritischen Augen einer Fachjury, welche den gesamten Prozess beobachtet und Kriterien wie Sauberkeit, Arbeitsorganisation oder Zubereitung bewertet. Dass dabei auch die Zeitplanung eine wichtige Rolle spielt, spüren die Azubis, als das Finale des Tages mit großen Schritten näher rückt. Am Abend nämlich müssen sich die angehenden Köche ein weiteres Mal beweisen: Im Rahmen einer Küchenparty werden die Speisen unter den Augen der Gäste fertig zubereitet und auf Tellern angerichtet. Eine weitere Jury aus Köchen der Region bewertet Optik und Geschmack der insgesamt

sieben zubereiteten Gerichte. In die abschließende Gesamtwertung fließen auch die Ergebnisse der theoretischen Prüfung ein, welche am Vormittag abgelegt werden musste. Und auch die Gäste geben nach der Verkostung aller Gänge eine Wertung ab und küren den Publikumspreis. „Eine Wahl zu treffen ist schwer – Ihr habt alle einen richtig tollen Job gemacht“, fasst Thomas Herrig die Stimmung der begeisterten Gäste zusammen. Auch Landrat Andreas Kruppert zeigt sich beeindruckt: „Ihr habt einen der tollsten Berufe, den man sich vorstellen kann. Schaut mal ins Publikum – heute Abend habt ihr auf einen Schlag fast 100 Menschen glücklich gemacht“.

Am Ende kann es dann allerdings nur drei Bestplatzierte auf dem Siegereppchen geben. Eindeutiger Gewinner des Abends ist Christopher Hissung, Azubi des Gasthauses Herrig. Er gewinnt sowohl den 1. Preis der Fachjury als auch den Publikumspreis, gefolgt von Ludmilla Canciu von der Seniorenresidenz Zuckerberg mit Platz 2 und Nassim Ali Ben vom Studierendenwerk Trier auf Platz 3. Neben Urkunden und Präsente für alle Teilnehmenden freuen sich die drei Bestplatzierten über Pokale und Geldgeschenke. Nach der feierlichen Siegerehrung klingt der Abend mit Live-Musik von Frank Rohles sowie Süßes zum krönenden Abschluss aus.

#### **Quelle: Gasthaus Herrig**

Die Europa-Miniköche EIFEL bei der Azubi Challenge 2023.

#### **Quelle: Eifel Tourismus**

Die Europa-Miniköche EIFEL beim Servieren der Vorspeisen.

#### **Quelle: Gasthaus Herrig - Dirk Tenbrock**

Die Gewinner der drei ersten Plätze der Azubi-Challenge: Sieger und erster Platz sowie Gewinner des Publikumspreises: Christopher Hissung (Gasthaus Herrig, Meckel).  
Zweiter Platz: Ludmila Canciu (Residenz am Zuckerberg, Trier).  
Dritter Platz: Nassim Ali Jan (Studierendenwerk, Uni Trier).

#### **Quelle: Gasthaus Herrig**

Andreas Kruppert (links), Landrat des Eifelkreises Bitburg-Prüm, mit Thomas Herrig (rechts) und dem Gewinner der Azubi-Challenge Christopher Hissung vom Gasthaus Herrig in Meckel



Außer Konkurrenz lief die vorab servierte Vorspeise. Diese wurde von den Europa-Miniköchen EIFEL serviert – einer Gruppe von 35 Kindern im Alter von zehn und elf Jahren. Diese machen sich im Rahmen der langjährigen Initiative über einen Zeitraum von zwei Jahren mit den vielfältigen Aufgaben des Berufsfeldes vertraut und zeigen auf verschiedenen öffentlichen Veranstaltungen ihr erlerntes Können.



---

### **Hintergrundinformationen zu den Europa-Miniköchen EIFEL:**

---

Das Projekt der Europa-Miniköche, das 1989 im Rahmen des „Ferienprogramms Bartholomä“ vom Gründer der Europa Miniköche, Jürgen Mädger, ins Leben gerufen wurde, hat sich bis heute zu einem europaweiten Projekt entwickelt. Neben Gruppen aus Deutschland werden auch in Österreich, Finnland, der Schweiz und Frankreich Miniköche ausgebildet.

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.

2009 wurde erstmalig eine Gruppe der Europa-Miniköche EIFEL ins Leben gerufen. Seitdem wurden 199 Kinder in der Eifel-Gruppe betreut und zu Miniköchen ausgebildet. In der aktuellen Gruppe nehmen 38 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](mailto:eifel@minikoeche.eu)

und auf der offiziellen Homepage der Europa-Miniköche [www.minikoeche.eu](http://www.minikoeche.eu)