

Das Erfolgsrezept für begeisterte Kinder: Europa Miniköche EIFEL!

 tourismus.eifel.info/2022/10/05/das-erfolgsrezept-fuer-begeisterte-kinder-europa-minikoeche-eifel/

5. Oktober 2022

Mit 36 angemeldeten Kindern im Alter von zehn und elf Jahren ist der diesjährige Auftakt des Projektes Europa Miniköche® in der Eifel rekordreif: Noch nie gab es so viele ganz junge Menschen, die sich im Rahmen der Miniköche-Initiative für die Zubereitung von Lebensmitteln interessieren.

Dem Bundestagsabgeordneten Patrick Schnieder ist das kreative Kinder- und Jugendprojekt ein Herzensanliegen, er ist seit vielen Jahren Schirmherr der Eifeler Gruppe der Europa Miniköche®. Die Idee begeisterte ihn immer wieder aufs Neue: „Es ist beeindruckend, wie engagiert die Kinder teilnehmen und wie viel sie während der Ausbildung zum Minikoch über Ernährung und regionale Lebensmittel lernen. Das liegt an der tollen Arbeit der Verantwortlichen und insbesondere der Köche und Ernährungsberater. Ich freue mich auf die Kreationen des neuen Jahrgangs und die gemeinsamen Veranstaltungen.“

Auch die Profis unterstützen tatkräftig die zehn jährlichen Treffen der Kinder, bei denen sie hautnah unter fachkundiger Anleitung in Restaurantküchen erleben, wie gutes Essen entsteht. Sie lernen Grundfertigkeiten und Wissenswertes über die Erzeugung und Verarbeitung von regionalen Zutaten und Lebensmitteln. Eine behagliche Tischkultur mit entsprechender Deko gehört ebenso zur Wissensvermittlung. Ganz sinnlich haben sie Spaß daran, Mahlzeiten selbst zu kochen und die eigenen Fähigkeiten auszuprobieren. Für Selbstbewusstsein sorgt schon das Erscheinungsbild der Miniköche: Kochmütze und -jacke, Halstuch und Schürze. Auch das Handwerkszeug ist wie bei den Profis mit Messer, Sparschäler, Brett, Spätzleschaber und Serviette. Das alles beinhaltet der Minikoch-Koffer, den jedes Kind zu Anfang ausgehändigt bekommt. Die Ausstattung sowie das Handwerkszeug sind in dem einmaligen Teilnahmebeitrag von 150 Euro pro Kind enthalten.

Andreas Becker vom Verein der Köche Trier e. V. ist zugleich Küchenchef im Trierer Brüderkrankenhaus. In dieser Rolle ist er auch mit den Folgen falscher Ernährung täglich konfrontiert und weiß, wie wichtig frühzeitiges Gegensteuern ist. „Es ist mega schön, den Kindern zu zeigen, wie gesunde Lebensmittel zubereitet werden und wofür sie gut sind.“ Sein Wunsch ist klar: „Eigentlich müsste so etwas schon in Kitas und Grundschulen



gelehrt werden. Das Fach Ernährung gehört meiner Meinung nach ins Schulsystem.“ Da dies jedoch noch nicht der Fall ist, engagiert sich Becker umso überzeugter für die Europa Miniköche®. „Die Kinder sind wissbegierig und sehr kreativ. Ich bin sicher, dass damit auch der Grundstein für manch eine Berufswahl in Richtung Koch gelegt wird.“ Junge Menschen für das Berufsbild zu öffnen und zu sensibilisieren ist aus Beckers Sicht, der selbst Ausbilder ist, ein positiver Effekt des Projektes.

Thomas Herrig, der in seinem Gasthaus Herrig in Meckel einen Teil der Ausbildung der Kinder stemmt, weiß ebenfalls, worauf es ankommt: „Die rekordreifen Anmeldezahlen sprechen dafür, dass zunächst den Müttern Essen und Trinken als Kulturgut am Herzen liegt. Aber auch die Kinder selbst erreichen wir über die sozialen Medien. Die reden untereinander darüber, wie cool es ist, bei den Miniköchen mitzumachen, und motivieren sich gegenseitig.“

Sein gastronomischer Kollege Tobias Stadtfeld, Chef der Heidsmühle in Manderscheid, freut sich ebenfalls über die riesengroße Resonanz. Mit einer rotierenden Aufteilung der Lerngruppe sei es möglich, dass jedes Kind sowohl die Theorie des Kochens vermittelt bekommt wie auch in die Praxis von Küche und Service eingeweiht wird. Seiner Erfahrung nach bleiben fast alle bis zum Ende begeistert dabei. Ein schönes Motiv dafür sei der Stolz, Wichtiges mitgestalten zu dürfen. „Die Kinder erleben viel, unter anderem bei unseren Außeneinsätzen bei Empfängen oder anderen öffentlichen Anlässen. Da können sie zeigen, wie viel sie schon drauf haben in Sachen Kochen.“

Alle Akteure der Europa Miniköche® sind sich einig: Die Begeisterung der Kinder, die Sensibilisierung für gesunde regionale Lebensmittel und die Hoffnung der Gastronomie auf wachsende Offenheit für die Berufsbilder, die sie bietet, lohnen den Einsatz!

Theorieeinheiten durch die Ernährungsfachkraft Pia Lehnen gehören zu den Monatstreffen ebenso dazu...

... wie das Falten von Servietten

Die neue Gruppe der Europa-Miniköche EIFEL. Mit dabei: Schirmherr Patrick Schnieder (hinten Mitte), Ernährungsfachkraft Pia Lehnen (links) und Teamleiter Stephan Kohler (hinten links).

Mit dabei auch die Köche Andreas Becker, Thomas Herrig, Franz Lichter (hintere Reihe v.l.n.r.) und Lothar Hangauer (ganz rechts).



Unterstützen Thomas Herrig (Mitte) und die Europa-Miniköche EIFEL bei der Durchführung der Monatstreffen: Franz Lichter (rechts) und Andreas Becker (links)

... oder das Zubereiten von (natürlich alkoholfreien)
Cocktails.

Lothar Hangauer zeigt den Miniköchen, wie das
Halstuch korrekt gebunden wird.





Hintergrundinformationen:

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 199 Kinder in der Eifel-Gruppe betreut und zu Miniköchen ausgebildet. In der aktuellen Gruppe nehmen 36 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