

Die Europa-Miniköche EIFEL im Vulkanhof in Gillenfeld – wieder einmal ein besonderes Monatstreffen...

 tourismus.eifel.info/2023/03/01/die-europa-minikoeche-eifel-im-vulkanhof-in-gillenfeld-wieder-einmal-ein-besonderes-monatstreffen/

1. März 2023

Wo die Milch herkommt weiß doch jedes Kind! ... Aber wie wird aus der Milch eigentlich der leckere Natur Käse hergestellt, den es in so vielen verschiedenen Sorten gibt?

Dies erfuh auch die aktuelle Gruppe der Europa-Miniköche EIFEL in einem besonderen Monatstreffen am Mittwoch, 1. März 2023 im Vulkanhof in Gillenfeld.

Die Miniköche bereiteten in diesem Treffen nicht nur einen Brat- und Grillkäse zu, der in einem kleinen Veggie-Burger verarbeitet wurde, sondern schauten sich in der Zeit, in der die Milch im Bearbeitungsprozess war, die **Hauptwohnung** der Ziegen an: Ein **großer**, mit frischem Stroh ausgestreuter und mit gesunder **Eifelluft** perfekt belüfteter Stall. Dort werden die Ziegen mit allem versorgt, was sie zur Produktion ihrer ganz besonderen Milch benötigen.

Die Ziegenkäserei **Vulkanhof** wurde als eine der besten Käsereien ganz Deutschlands ausgezeichnet („Der Feinschmecker“) und wird für hochwertige und feine, regionale Ziegenkäseprodukte geschätzt.

Die Europa-Miniköche EIFEL erhielten durch Martina Regnier einen ausführlichen Einblick in die Arbeit im Vulkanhof. Sie entdeckten, warum der Ziegenkäse so besonders ist und wie mit traditioneller Handarbeit, Geduld, Sorgfalt sowie besten Rohstoffen einzigartige Produkte hergestellt werden.

Vielen Dank an Familie Holtmann und das gesamte Team vom Vulkaneifelhof, dass die Miniköche auch mit der aktuellen Gruppe zu Gast sein durften!

Natürlich durfte auch ein Besuch im Ziegenstall nicht fehlen.

auch die Ziegen hatten Spaß...

Der Käsebruch wird geschnitten – die Molke kann austreten.

Tobias Stadtfeld mit Miniköchen bei der Zubereitung

der leckeren Veggie-Burger

Die Europa-Miniköche EIFEL beim Monatstreffen im Vulkanhof in Gillenfeld.





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 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

und auf der offiziellen Homepage der Europa-Miniköche www.minikoeche.eu