

# Pressemitteilung

## Miniköche lernen fürs Leben

Neue Miniköche-Gruppe unter der Dachmarke  
„Europa Miniköche“ gemeinnützige GmbH

Merzig-Borg, 14.12.2017.

*Kinder, die mit viel Spaß Kochen lernen, sind auch aufgeschlossen für Ernährungslehre, Produktkunde, Anrichten, Servieren und Tischdekoration. Vor allem aber verstehen sie sehr schnell den Zusammenhang zwischen Essen und Gesundheit.*

„Gesundheit durch richtige Ernährung, in einer intakten Umwelt“, so das Leitbild von Jürgen Mädger, „Vater der Europa-Miniköche“ für dieses Projekt. Mit den „**Europa-Miniköche-Grüner Kreis Saar**“ startet nunmehr die **43.** Gruppe dieses in Europa einmaligen Projektes. Ziel ist es, den Kindern in einer spielerischen Form das Kulturgut Essen & Trinken zu erhalten

**Die Europa Miniköche feiern im Jahr 2017 ihr 28 –jähriges Bestehen.**

Die Kinder werden Produkte, Lebensmittel selbst erzeugen, im theoretischen Teil erfahren welche Gesundheitswerte und Nährwerte diese Produkte besitzen, lernen daraus mit regionalen Rezepten leckere Gerichte zu kochen, wissen wie ein Tisch richtig eingedeckt wird, von welcher Seite man serviert und wie z.B vorgelegt wird, durch einen kleinen „Kinderknigge“ wissen wie man das Besteck legt, wenn man mit dem Essen fertig ist. Wenn die Kinder das dann in die Familien tragen, werden wir bald einige wissende und mündige Verbraucher mehr haben, die auch in unseren gastronomischen Betrieben die hohe Qualität aus der Region zu schätzen wissen.

Die Kochmütze sitzt akkurat, und das Halstuch ist perfekt zur Krawatte gebunden. Miniköche lernen nicht nur, wie Fleisch angebraten, Fisch gedünstet und leckere Beilagen zubereitet werden. Sie müssen auch wissen, wie man als zukünftiger Meisterkoch

auftritt, wie ein Tisch vorbildlich gedeckt wird oder welches Glas zu welchem Getränk gehört.

Vor allem aber wird ihnen beigebracht, dass nur aus natürlichen und frischen Zutaten ein gesundes, schmackhaftes Gericht entsteht, und dass in Lebensmitteln nicht immer das drin ist, was drauf steht. Gesundes Kochen beginnt mit Warenkunde und mit Kenntnissen der Produktion von Lebensmitteln. Deshalb beschäftigen sich die Zehn- bis elfjährigen in zusätzlichen Aktivitäten auch mit Problemen der Landwirtschaft, mit Sähen, Ernten und Bodenaufbereitung.

Spielerisch, spannend und genussvoll lernen die Miniköche in Kleingruppen, wie wichtig die Ernährung für die Gesundheit ist.

Als Teamleiter hat sich Christian Heinsdorf der Kinder angenommen. Der Inhaber der [Taverne der Römischen Villa Borg](#) wird von Michael Buchna, Landhotel Saarschleife und Peregrin Maier vom Flair Parkhotel in Weiskirchen bei der Aktion Europa-Minikoch-unterstützt. Gemeinsam betreuen und schulen Sie das Team „Grüner Kreis Saar“.

Schon im Februar [2018](#) findet das erste Treffen statt. Nach der zweijährigen Ausbildung werden die Kinder in einer Prüfung beweisen müssen, dass es nicht nur Spielerei war, sondern dass sie handfestes Wissen vermittelt bekommen haben. Die IHK [Saarbrücken](#) bestätigt die Leistung mit einer Urkunde über die zweijährige Vorbereitung zum Europa-Mini-Koch. Als Schirmherrin unterstützt die Landrätin des Landkreis Merzig-Wadern, Daniela Schlegel-Friedrich die Ausbildung der Europa-Miniköche. Auch der Dehoga- Saar hat seine volle Unterstützung für die Förderung der Mini-Köche im grünen Kreis zugesagt.

Die Kosten für diese 2 Jahre liegen in einem sehr überschaubaren Rahmen. Pro Kind kostet dieses Projekt nur 150,00 € pro Kind. Dafür werden die Kinder komplett eingekleidet, bekommen eine große Menge an Arbeitsmitteln, vom Messer über das Spätzle Brett bis hin zur Damastserviette und alles in einem eigenen Arbeitskoffer.

Alle Kinder aus dem Landkreis Merzig-Wadern im Alter von 10 und 11 Jahren können sich um einen Platz bei den Europa-Miniköchen mit einem kleinen Schreiben bewerben.

Bitte alle Bewerbungen an folgende E-Mailadresse senden: [c.heinsdorf@prinzip-gastfreund.de](mailto:c.heinsdorf@prinzip-gastfreund.de)

**Die Bewerbungsfrist endet am 18.01.2018**

**In diesem Bewerbungsschreiben sollte folgendes stehen:**

Name / Vorname / Alter / Adresse / Anschrift

E-Mailadresse / Telefon

Konfektionsgröße

Familie / Eltern / Geschwister

Welche Schule / Lehrer

Warum möchtest Du Minikoch werden?

Welche Hobbys hast Du?

Hast Du schon einen Berufswunsch?



# BARMER