

Die Europa-Miniköche EIFEL beim Sommerempfang der IHK Trier

 tourismus.eifel.info/2023/07/27/die-europa-minikoeche-eifel-beim-sommerempfang-der-ihk-trier/

27. Juli 2023



Die Europa-Miniköche EIFEL waren wieder im Einsatz beim Sommerempfang der IHK Trier.

Den zahlreichen Gästen aus Wirtschaft, Politik, Kultur und Gesellschaft haben die Europa-Miniköche EIFEL bei lauen Sommertemperaturen im Garten des IHK-Tagungszentrums in Trier dreierlei Varianten vom Eifeler Flammkuchen serviert.

Unter der fachkundigen Anleitung von Thomas Herrig und seinem Team vom Gasthaus Herrig in Meckel bereiteten die Miniköche die Flammkuchen vor Ort zu und servierten diese den zahlreichen Gästen.

Hier einige Eindrücke vom Sommerempfang der IHK Trier:

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
