

Europa-Miniköche EIFEL im Einsatz beim Beda-Markt 2023 in Bitburg

 tourismus.eifel.info/2023/03/20/europa-minikoeche-eifel-im-einsatz-beim-beda-markt-2023-in-bitburg/

20. März 2023

Nachdem der Beda-Markt in den vergangenen Jahr aufgrund der Corona-Pandemie nicht durchgeführt werden konnte, freuten sich alle Beteiligten, dass der Beda-Markt in diesem Jahr wieder stattfinden konnte. Und auch die Europa-Miniköche EIFEL waren auf Einladung der Volksbank Eifel wieder mit dabei.

Auf der Bühne im Eventzelt am Grünen See bereiteten der Europa-Miniköche EIFEL unter Anleitung von Thomas Herrig, [Gasthaus Herrig in Meckel](#) und seinem Team leckere Herzwaffeln zu.

Die zahlreichen Miniköche aus der aktuellen Gruppe waren bei Ihrem ersten öffentlichen Auftritt mit großem Engagement und Einsatz dabei und verteilten die frisch gebackenen Waffeln an die zahlreichen Besucher im Eventzelt und in der Stadthalle Bitburg.

Ein großes Dankeschön an die Volksbank Eifel für die Einladung.

Ebenso ein Dankeschön an das Team der Tourist-Information Bitburger Land, in deren Räumlichkeiten sich die Europa-Miniköche vorbereiten durften.

Die Europa-Miniköche EIFEL freuen sich schon auf ihren nächsten Auftritt.

Hier einige Impressionen vom gelungenen Auftritt der Europa-Miniköche EIFEL...

Die Miniköche wurden auf der Bühne begrüßt und das Projekt konnte dem Publikum vorgestellt werden.

Ein Minikoch im Interview...

Thomas Herrig gab letzte Instruktionen.

Die Waffeln wurden frisch zubereitet.

Am Stand der Volksbank Eifel

Zahlreiche Waffeln wurden in kurzer Zeit frisch gebacken und zubereitet...

Vollste Konzentration beim Backen der Waffeln.

Die Besucher in der Stadthalle freuten sich über die Herzwaffeln,



Herzwaffeln der Europa-Miniköche EIFEL

In der Tourist-Informationen durften
sich die Miniköche vorbereiten.

Gruppenbild vor der Tourist-
Information Bitburger Land.

Die Europa-Miniköche auf der Bühne
im Eventzelt









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