

Pressemitteilung

24.09.2024

An die Töpfe fertig los! Die erste Europa Minikoch-Gruppe startet im Kreis Groß-Gerau

Der erste Info-Abend für die neuen Europa-Miniköche im Kreis Groß-Gerau war für alle Beteiligten eine Premiere und entsprechend aufregend. 16 Kinder aus dem Kreis Groß-Gerau im Alter von 8 bis 13 Jahren kamen mit ihren Eltern in der Ratsstube in Bischofsheim zum Auftakt ihrer gemeinsamen Miniköche-Zeit zusammen.

Unter der Schirmherrschaft von Landrat Thomas Will werden die Miniköche in den nächsten 2 Jahren mit der Ernährungsfachkraft Maria Mann, Küchenchef Florian Rothbauer, Serviceleiter Stefan Dahle und dem weiteren Fachpersonal aus Küche und Service in die Welt der Kulinarik eintauchen.

„Es ist uns ein großes Bedürfnis jungen Menschen mit Spaß und Freude den Umgang und die Zubereitung guter Lebensmittel zu vermitteln“ betont Olaf Doerenbecher. Der Geschäftsführer der Rüsselsheimer AVM gGmbH war von Beginn an begeistert von dem Projekt, das durch den Hotel- und Gastronomieverband DEHOGA Hessen mit dieser und einer weiteren Gruppe im Kreis Gießen dieser Tage auf den Weg gebracht wurde. So hat Doerenbecher sogar selbst die Funktion des Teamleiters der Miniköche-Gruppe inne. „Als Ausbildungsrestaurant der richtige Betrieb und das geübte Team für diese Aufgabe“ attestierte DEHOGA-Kreisvorsitzender Holger Gries, der den Miniköchen und allen Beteiligten viel Spaß für die anstehenden zwei Jahre wünschte.

Romy Mayer, Vizepräsidentin des DEHOGA Hessen und Vorsitzende des Berufsbildungsausschusses war von Anfang an bei den Vorbereitungen dabei. Schließlich ist geplant in den nächsten Jahren in ganz Hessen weitere Miniköche-Gruppen zu starten. Mit Begeisterung begrüßte sie die Miniköche beim Infoabend „zur ersten Ausbildung ihres Lebens“, denn das Wissen über den Zusammenhang von Gesundheit und Ernährung, Wertschätzung heimischer Lebensmittel und deren hochwertige Verarbeitung sei ein großer Wissensschatz, von dem die Kinder auf dem weiteren Lebensweg profitieren. Nach der zweijährigen Ausbildung werden die Kinder in einer theoretischen sowie praktischen Prüfung in Form eines Galabends für Eltern und Partner beweisen, dass sie handfestes Wissen vermittelt bekommen haben. Hierüber bekommen die Kinder auch eine Urkunde ausgehändigt. Als Schirmherr unterstützt Landrat Thomas Will die Ausbildung der Europa Miniköche und will schon bald bei einem Treffen „persönlich mitkochen“.

Die Kinder erlangen Wissen um die Herkunft der Lebensmittel, die sie verarbeiten und lernen daraus leckere, regionale Gerichte zu kochen. Vertieft wird das Erlernte im theoretischen Teil, der durch die Ernährungsfachkraft betreut wird. Aber auch Serviertechniken, das richtige Eindecken eines Tisches, Tischdekoration und das Mixen von alkoholfreien Getränken ist Teil der monatlichen Treffen.

Angepackt hat das in anderen Bundesländern schon länger praktizierte Projekt Christine Friedrich, DEHOGA-Geschäftsführerin für Südhessen und nun auch verantwortliche Projektleiterin für diese und künftige Miniköche-Gruppen in ganz Hessen. Unterstützt wird sie dabei von Projektassistentin Claudia Büttner.

Im Rahmen des Infoabends erhielten die Europa-Miniköche einen Koffer mit Kochequipment und ihrer persönlichen Kochbekleidung, die sie gleich anprobierten um mit einem ersten gemeinsamen Gruppenfoto als Europa-Miniköche des Kreises Groß-Gerau die Historie festzuhalten.



Bildunterschrift:

16 Kinder aus dem Kreis Groß-Gerau erwerben in den kommenden zwei Jahren als Europa-Miniköche fundierte Kenntnisse gesunder Ernährung und dem damit eingehenden Umweltschutz.

Foto: DEHOGA Hessen

Ansprechpartner:

Christine Friedrich, Hotel- und Gastronomieverband DEHOGA Hessen e.V.

E-Mail-Adresse: friedrich@dehoga-hessen.de