

Kinder fürs Kochen begeistern – Die Europa-Miniköche EIFEL zeigen, wie es geht

 tourismus.eifel.info/2024/09/20/kinder-fuers-kochen-begeistern-die-europa-minikoeche-eifel-zeigen-wie-es-geht/

20. September 2024



Beitragsbild: Thomas Herrig

©

Tourismus Eifel | Kinder fürs Kochen begeistern – Die Europa-Miniköche EIFEL zeigen, wie es geht

20. September 2024

Gesunde Lebensmittel, regionale Zutaten und das Selbstbewusstsein, mit den eigenen Händen etwas Köstliches zu zaubern: Das sind die Motive, um Kindern das Berufsbild von Koch und Köchin nahezulegen. In den kommenden zwei Jahren können in der Eifel 33 SchülerInnen im Rahmen des Projektes Europa Miniköche® Restaurantluft schnuppern. Die hohe Teilnehmerzahl macht optimistisch.

Dem Bundestagsabgeordneten Patrick Schnieder ist das kreative Kinder- und Jugendprojekt ein Herzensanliegen, er ist seit vielen Jahren Schirmherr der Eifeler Gruppe der Europa Miniköche®. Die Idee begeisterte ihn immer wieder aufs Neue: „Es ist beeindruckend, wie engagiert die Kinder teilnehmen und wie viel sie während der

Ausbildung zum Minikoch über Ernährung und regionale Lebensmittel lernen. Das liegt an der tollen Arbeit der Verantwortlichen und insbesondere der Köche und Ernährungsberater. Ich freue mich auf die Kreationen des neuen Jahrgangs und die gemeinsamen Veranstaltungen.“

Auch die Profis unterstützen tatkräftig die zehnjährlichen Treffen der Kinder, bei denen sie hautnah unter fachkundiger Anleitung in Restaurantküchen erleben, wie gutes Essen entsteht. Sie lernen Grundfertigkeiten und Wissenswertes über die Erzeugung und Verarbeitung von regionalen Zutaten und Lebensmitteln. Eine behagliche Tischkultur mit entsprechender Deko gehört ebenso zur Wissensvermittlung. Ganz sinnlich haben sie Spaß daran, Mahlzeiten selbst zu kochen und die eigenen Fähigkeiten auszuprobieren. Für Selbstbewusstsein sorgt schon das Erscheinungsbild der Miniköche: Kochmütze und -jacke, Halstuch und Schürze. Auch das Handwerkszeug ist wie bei den Profis mit Messer, Sparschäler, Brett, Spätzleschaber und Serviette. Das alles beinhaltet der Minikoch-Koffer, den jedes Kind zu Anfang ausgehändigt bekommt. Die Ausstattung sowie das Handwerkszeug sind in dem einmaligen Teilnahmebeitrag von 150 Euro pro Kind enthalten.

Ernährungsberaterin Pia Lehnen schildert, was sie den Mini Köchen mitgibt: “Mir ist es wichtig, dass die Kinder auch mal hinterfragen, was eigentlich in dem Essen alles steckt, das sie zu sich nehmen, und woher die Lebensmittel kommen. Ich möchte sie für eine natürliche und nachhaltige Ernährung motivieren. Mit allen Sinnen dürfen die Kinder die Lebensmittel erkunden: Fühlen, riechen, schmecken und natürlich selbst zubereiten. Aber vor allem sollen die Kinder in der Zeit viel Spaß und Freude haben. Ich bin immer wieder fasziniert, wie viel Selbstbewusstsein die Kinder in den beiden Jahren entwickeln.”

Quelle: Eifel Tourismus

Die Koffer warten auf die neuen Miniköche...

Quelle: Eifel Tourismus

Thomas Herrig übt mit den Miniköchen das Binden der Halstücher.

Quelle: Eifel Tourismus

Pia Lehnen erläutert die ersten Hygienegrundlagen...

Quelle: Eifel Tourismus

Franz Lichter und die Miniköche beim Waffeln-Backen.

Quelle: Eifel Tourismus

Leckere Herzwaffeln wurden beim ersten Monatsreffen der Europa-Miniköche EIFEL 24-26 zubereitet.



Quelle: Thomas Herrig

Das erste Gruppenbild der neuen Gruppe der Europa-Miniköche 2024-2026.

Thomas Herrig, der in seinem **Gasthaus Herrig in Meckel** einen Teil der Ausbildung der Kinder stemmt, weiß, worauf es ankommt: „Die guten Anmeldezahlen sprechen dafür, dass zunächst den Müttern Essen und Trinken als Kulturgut am Herzen liegt. Aber auch die Kinder selbst erreichen wir über die sozialen Medien. Die reden untereinander darüber, wie cool es ist, bei den Miniköchen mitzumachen, und motivieren sich gegenseitig.“



Sein gastronomischer Kollege Tobias Stadtfeld, **Chef der Heidsmühle in Manderscheid**, freut sich ebenfalls über die riesengroße Resonanz. Mit einer rotierenden Aufteilung der Lerngruppe sei es möglich, dass jedes Kind sowohl die Theorie des Kochens vermittelt bekommt wie auch in die Praxis von Küche und Service eingeweiht wird. Seiner Erfahrung nach bleiben fast alle bis zum Ende begeistert dabei. Ein schönes Motiv dafür sei der Stolz, Wichtiges mitgestalten zu dürfen. „Die Kinder erleben viel, unter anderem bei unseren Außeneinsätzen bei Empfängen oder anderen öffentlichen Anlässen. Da können sie zeigen, wie viel sie schon drauf haben in Sachen Kochen.“



Alle Akteure der Europa Miniköche® sind sich einig: Die Begeisterung der Kinder, die Sensibilisierung für gesunde regionale Lebensmittel und die Hoffnung der Gastronomie auf wachsende Offenheit für die Berufsbilder, die sie bietet, lohnen den Einsatz!





Hintergrundinformationen:

Das Projekt der Europa-Miniköche, das 1989 von Jürgen Mädger im Rahmen des „Ferienprogramms Bartholomä“ ins Leben gerufen wurde, hat sich zu einem europaweiten Projekt entwickelt, bei dem neben Deutschland auch Gruppen aus Österreich, Finnland, der Schweiz und Frankreich teilnehmen.

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.

Seit 2009 wurden in der Eifel-Gruppe bisher 284 Kinder betreut und zu Miniköchen ausgebildet. In der aktuellen Gruppe nahmen 33 Kinder teil.

Unter dem Motto „Gesundheit durch richtige Ernährung in einer intakten Umwelt“ werden die Miniköche, im Alter von 10-12 Jahren, innerhalb von zwei Jahren spielerisch für das Kulturgut Essen und Trinken sensibilisiert. Unter fachkundiger Anleitung von Ernährungsberatern, Chefköchen und Servicekräften werden die Kinder gleichermaßen in Theorie und Praxis eingeführt. Schwerpunkte der regelmäßigen regionalen Gruppentreffen sind die Bedeutung regionaler Produkte, Umweltschutz sowie die Bedeutung einer beruflichen Ausbildung.