

# Miniköche lernen fürs Leben

Neue Miniköche-Gruppe unter der Dachmarke

„Europa Miniköche“ gemeinnützige GmbH

Alzey-Worms, 23.07.2015.

***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. Für Stefan Kessel, Andreas Heß, Ludwig Müller, Jörg Schlick und Michael Werner ist die Förderung der Gesundheit der Anlass, die Kurse der Europa-Miniköche auch im Raum Alzey-Worms zu unterstützen.***

„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-Rheinhessen Alzey-Worms**“ startet nunmehr eine neue Gruppe dieses in Europa einmaligen Projektes. Ziel ist es, den Kindern in einer spielerischen Form das Kulturgut Essen & Trinken zu erhalten. 2014 wurden die Europa-Miniköche-Projekte 25 Jahre alt. Gegründet wurden sie damals von Jürgen Mädger in Baden-Württemberg.

Die Kinder der neuen Miniköche-Gruppe werden Produkte 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, um zu zeigen, dass man mit dem Essen fertig ist und vieles mehr. Wenn die Kinder das dann in die Familien tragen, werden wir bald einige wissende 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 Zwölfjährigen in ihren Freizeitaktivitäten 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. "Richtige Ernährung ist natürlich auch das Thema der **BARMER-GEK**." Olaf Lickhardt, Bezirksgeschäftsführer der BARMER GEK Alzey sagt „Es hilft unseren Kindern zu erlernen, wie man sich gesund und abwechslungsreich ernährt.“ Übergewicht ist schon bei Kindern und Jugendlichen eine der Hauptursachen für gesundheitliche Schäden oder ernsthafte Erkrankungen wie Diabetes. Deshalb unterstützt die **BARMER-GEK** die Motivation der jungen Küchenchefs, über richtiges Essen zu einer gesünderen Lebensweise zu kommen.

Als Teamleiter wird sich Michael Werner der Kinder annehmen. Der Hoteldirektor des „BEST WESTERN Hotel Alzey“ konnte zusammen mit Stefan Kessel von „Ebbes vom Kessel“ aus Rheindürkheim weitere Gastronomen wie Ludwig Müller von der „Müllerei“ in Worms, Andreas Heß von „A.H. Unterwegs im Dienste des Guten Geschmacks“ und Jörg Schlick, Gastronomischer Leiter im BEST WESTERN Hotel Alzey, für die Europa-Minikoch-Aktion gewinnen, die miteinander das zukünftige 20-köpfige Team " Europa-Miniköche-Rheinhessen Alzey-Worms " betreuen und schulen werden.

Schon im Oktober 2015 findet das erste Treffen mit Unterstützung einer Oecotrophologin 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 Rheinhessen bestätigt dies dann mit einem Zertifikat über ein zweijähriges Berufsvorbereitungsseminar. Ein Schirmherr aus der Region wird die Europa-Miniköche Rheinhessen Alzey-Worms Gruppe unterstützen, damit

diese auch schon bekannt werden, bevor sie für Paul Bocuse eine ernstzunehmende Konkurrenz sind.

Zum Schluss Jürgen Mädgers Leitspruch;

**„Nur wenn wir unser Wissen und Fertigkeiten an unsere Kinder weiter geben, haben wir eine Zukunft“**

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

Alle Kinder aus der Region Alzey-Worms 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:

[minikoeche@hotel-alzey.bestwestern.de](mailto:minikoeche@hotel-alzey.bestwestern.de)

oder per Post an:

BEST WESTERN Hotel Alzey, Miniköche, Karl-Heinz-Kipp-Str. 13, 55232 Alzey

**In diesem Bewerbungsschreiben sollte folgendes stehen:**

Name / Vorname / Alter / Adresse / Anschrift

E-Mailadresse / Telefon

Familie / Eltern / Geschwister

Welche Schule / Lehrer

Warum möchtest Du Minikoch werden?

Welche Hobbys hast Du?

Hast Du schon einen Berufswunsch?

Weitere Informationen und Pressekontakt:

Michael Werner

BEST WESTERN Hotel Alzey

Karl-Heinz-Kipp-Str. 13

55232 Alzey

Tel. 0 67 31 403-0 Fax 0 67 31 403-106

mail: michael.werner@hotel-alzey.bestwestern.de