



6. Tourismstag
Rhein-Pfalz-Kreis und
Landkreis Germersheim

am **Dienstag**, den 13. Oktober 2015
im Deutschen Straßenmuseum in Germersheim

Europa Miniköche

aktuell

Jürgen Mädger

Der Anfang

...ein kurzer Blick zurück !!



Der Anfang

...1989 - 1992



**Mini-Koch-Club
Bartholomä**

Eme Akkon hoes
HOTEL-RESTAURANT Turnerheim
Bartholomä



Der Anfang

...einer der ersten Prominenten



Der Anfang

...diese Kinder sind HEUTE 36 Jahre alt !!



HEUTE

... haben wir die Gesellschaftsform einer gGmbH, einen Aufsichtsrat und einen Beirat



Vorsitzende

**Bettina Gräfin
Bernadotte,**
Geschäftsführerin der
Blumeninsel Mainau



Stellv. Vorsitzender

Ernst Fischer
Präsident des Deutschen Hotel-
und Gaststättenverbandes



Aufsichtsrat

Paulus G. Wunsch
Leiter Publikationen Politik und Kultur ,
Axel Springer SE

Das Leitbild der Europa Miniköche

„Unsere Zukunft können wir nur sichern,
Indem wir unser Wissen und unsere
Fertigkeiten an unsere Kinder weiter
geben“

Jürgen Mädger 1989

Wer und was sind die Europa Miniköche?

Die Miniköche sind Kinder mit 10 und 11 Jahren, die nicht nur lernen

- wie man leckere Speisen zubereitet
- wie eine Tafel schön eingedeckt wird
- Was die Grundlagen im Service sind,
- sondern auch einen bewussten Umgang mit der Umwelt und gesunder Ernährung erlernen.

Was machen die Europa-Miniköche?

- Die Miniköche kochen, bereiten den Tisch, servieren das Essen und zeigen bei kleinen und großen Events (auch mit berühmten Personen), was sie gelernt haben.
- Sie pflanzen ihren eigenen Miniköche-Garten an, ernten ihn ab und bereiten daraus leckere regionale Spezialitäten zu.

Was können die Europa-Miniköche?

- Aufgeteilt in Service- und Koch-Gruppen wird den Kindern einmal monatlich, über 2 Jahre hinweg die wichtigsten Grundlagen des Kulturgutes „Essen und Trinken“ nahe gebracht.
- Ausgestattet wie wahre Meisterköche werden regionale oder überregionale Spezialitäten zubereitet, serviert und am Ende natürlich auch verspeist.

Unser Ziel ?

Unser Ziel im Projekt Europa Miniköche ist die Entwicklung eines **selbstständigen**, bedarfsgerechten Ernährungsverhaltens bei Kindern.

Damit dies gelingt, müssen sie im Umgang mit Essen und Trinken selbstständig werden und die **Nahrungsmittelvielfalt** kennen lernen.

Unser Ziel ?

Gesundheit durch **richtige** Ernährung,
in einer intakten Umwelt

Jürgen Mädger 1989



HEUTE

...haben wir 45 Gruppen in Deutschland

Was bedeutet das in Zahlen?

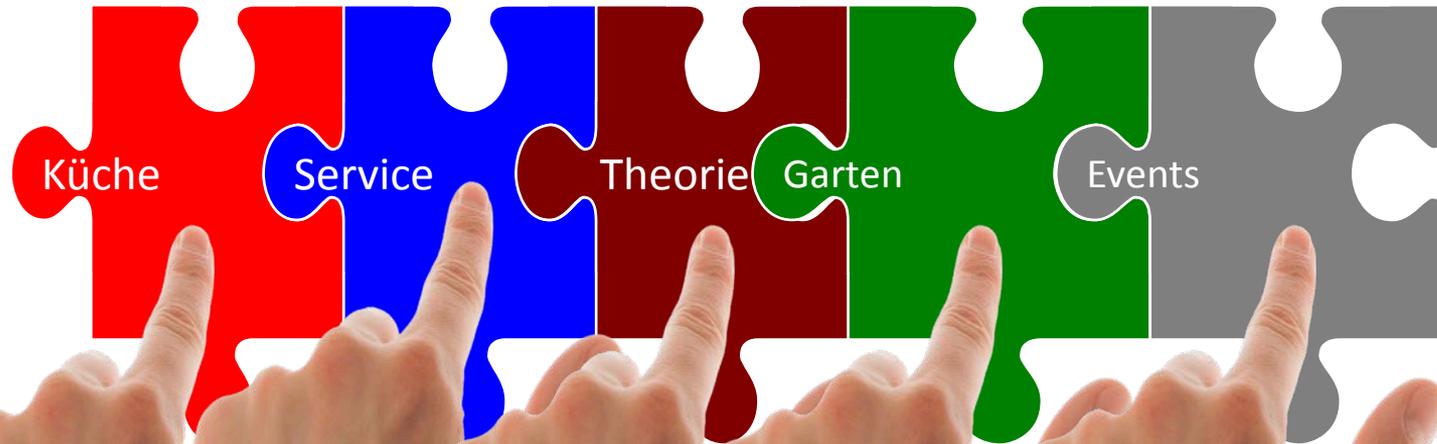
- es waren in 26 Jahren über **15.000 Kinder** im Projekt,
- es waren **300.000 Monatstreffen** a 3 Stunden,
- es waren somit ca. **900.000 Unterrichtsstunden**.

Damit haben wir die Ernährungssituation in Deutschland **positiv** verändert !!

Europa Miniköche & Umsetzung

...die Bausteine

5 Bausteine der Umsetzung

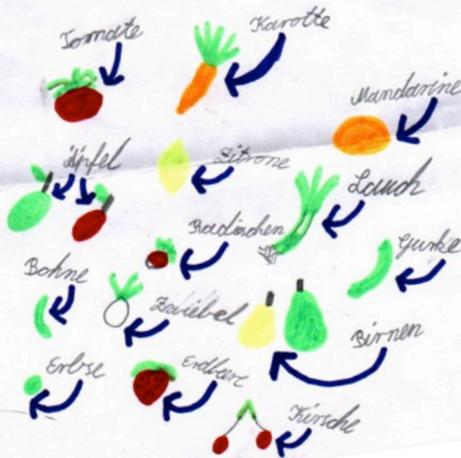


Die zweijährige Laufzeit und die komplexe Umsetzung, das ist **NACHHALTIGKEIT**

... Bewerbungen von Miniköchen

Warum ich Minikoch werden will

1. Alleine kochen macht keinen Spaß
2. Ich will auch was über Nahrung erfahren
3. Andere sollen auch probieren was ich koche
4. Ich will lernen selber zu kochen nicht aus der
Sicherheit sondern selbst gemacht zum Beispiel:
Suppe, Salatzubereitung und Nudeln
5. Zu Hause sind meistens nicht immer alle Zutaten
zum kochen da die ich brauche.
6. In einer großen Küche macht es mich Spaß.



Lieber
Küchenchef, Herr
Mädger,

Ich würde gerne
bei Ihnen das
KOCHEN lernen,
weil ich kann das
nicht und meine
Mutter kann das
auch nicht.....

.... selbst kochen lernen ist das Kernstück



... Tischkultur und Kinderknigge im Service





... Abschluss, es sind 2 Jahre geschafft !!!



Krönender Abschluss ist die Jahrgangs-Abschlussveranstaltung



 [Logo der IHK]

Zertifikat

[Vor- und Zuname]

hat mit Erfolg am Projekt
„Europa-Mini-Köche“
[Ort]
teilgenommen.

Unter dem Motto „Gesundheit durch richtige Ernährung in einer intakten Umwelt“ erfolgte in 20 Monatstreffen innerhalb von zwei Jahren, eine sachkundige Einführung in Theorie und Praxis der gastronomischen Berufe und qualitätsbewusster Gastronomie.

In einer von der Industrie- und Handelskammer [Region] anerkannten praktischen Prüfung wurden grundlegende Kenntnisse und Fertigkeiten in der Vor- und Zubereitung von Speisen und Gerichten sowie im Service und im Restaurant nachgewiesen.

[Ort], [Datum]

Industrie- und Handelskammer [Region] Ministerliche [Ort]

[Vor- und Zuname] Geschäftsführer [Vor- und Zuname] Teamleiter

- Am 20. Monatstreffen werden Eltern, Unterstützer und Begleiter zu einem Galamenü eingeladen, das die Kinder **kochen und servieren**.
- Das ist dann die „**Praktische Prüfung**“
- Die **Zertifikate** werden an diesem Abend feierlich übergeben.

Vom Minikoch zum Azubi

Als Kind brutzelte Dominik Rossmann bei den Miniköchen mit. Inzwischen macht der 21-jährige im Hotel Bareiss in Baiersbronn seine Ausbildung zum Koch.

Seine erste Bewerbung hat Dominik Rossmann mit zehn Jahren geschrieben. Der Junge aus Aalen schickte sie an Jürgen Mädger, den Initiator der Miniköche, der ebenfalls auf der Ostalb in Baden-Württemberg zuhause ist. Der Koch wollte sein Wissen an interessierte Kinder weitergeben. Deshalb entwickelte er ein zwei-jähriges Programm, bei dem der Nachwuchs regelmäßig mit Fachleuten am Herd steht und obendrein vieles über Lebensmittel lernt.

In Dominik Rossmanns Familie waren alle am Kochen interessiert

In Dominik Rossmanns Familie waren alle am Kochen und an gutem Essen interessiert und so horchte der Zehnjährige sofort auf, als ihm eine Schulfreundin von den Miniköchen erzählte. Seine Bewerbung überzeugte Mädger und so fing Dominik Rossmann 2004 in dessen Minikoch-Gruppe an. Nach 20 Monatstreffen hatten sie 20 verschiedene Menüs gekocht, Cocktails gemixt, Servietten gefaltet und Tische gedeckt. Weil der Junge so traurig war, dass nach zwei Jahren die Minikoch-Zeit vorbei war, übertrug Jürgen Mädger ihm eine neue Aufgabe: Dominik wurde Pate für andere Miniköche und gründete später mit seiner Mutter eine eigene Gruppe.



Inzwischen hat sich Mädgers Idee in ganz Deutschland verbreitet: Derzeit lernen rund 750 Miniköche zwischen zehn und zwölf Jahren in mehr als 40 Gruppen nach einem vorgegebenen Plan. So begegnete Dominik Rossmann auch Küchendirektor Oliver Ruthardt vom Hotel Bareiss, der die Minikoch-Gruppe in Baiersbronn leitete. Auf dessen Einladung machte Dominik Rossmann als 14-jähriger ein einwöchiges Praktikum im Bareiss. Danach stand

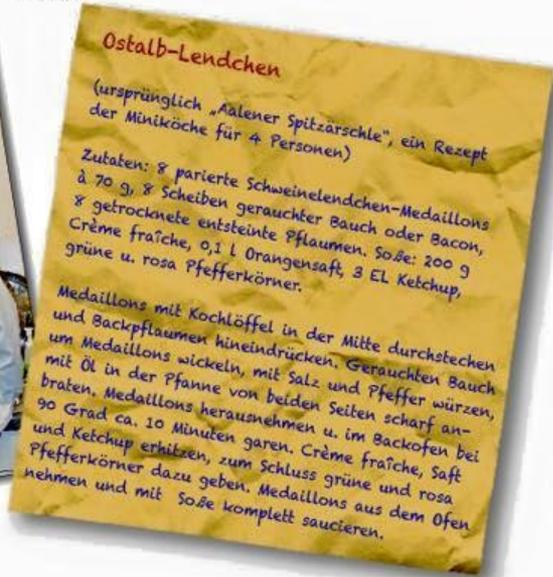
sein Entschluss fest: Dort wollte er seine Ausbildung zum Koch machen! 2013 hat er sie begonnen – und festgestellt, dass eine Lehre schon etwas anderes bedeutet als Minikoch zu sein. Doch der Spaß am Kochen ist geblieben und vor allem seine Faszination dafür, was sich alles aus ein- und demselben Lebensmittel machen lässt. Auf manches war er auch gut vorbereitet: „Während viele erst einmal falsch und verkrampt schneiden, habe ich schon als Minikoch gelernt, gut und schnell mit dem Messer umzugehen.“

Claudia List

www.bareiss.com
www.minikoeche.eu



Schon als Kind ein begeisterter Koch: Dominik Rossmann.



Ostalb-Lendchen

(ursprünglich „Aalener Spitzärschle“, ein Rezept der Miniköche für 4 Personen)

Zutaten: 8 parierte Schweinelendchen-Medaillons à 70 g, 8 Scheiben gerauchter Bauch oder Bacon, 8 getrocknete entsteinte Pflaumen. Soße: 200 g Crème fraîche, 0,1 l Orangensaft, 3 EL Ketchup, grüne u. rosa Pfefferkörner.

Medaillons mit Kochlöffel in der Mitte durchstechen und Backpflaumen hineindrücken. Gerauchten Bauch um Medaillons wickeln, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Öl in der Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten. Medaillons herausnehmen u. im Backofen bei 90 Grad ca. 10 Minuten garen. Crème fraîche, Saft und Ketchup erhitzen, zum Schluss grüne und rosa Pfefferkörner dazu geben. Medaillons aus dem Ofen nehmen und mit Soße komplett saucieren.



Dieses Zertifikat hat
inzwischen ca. 450-
500 jungen
Menschen den Start
in eine Ausbildung
ermöglicht !!



aktuelles Beispiel !!!

1 Theorie & Praxis der Ernährung



2

Mit Freude **KOCHEN** lernen



3

Tischkultur & Kinder-Knigge im Service



4

Lebensmittel selbst erzeugen



4 Oder selbst einkaufen



5 Events auf Weltniveau



6

Unsere Partner sind das Kernstück



HOTEL - RESTAURANT
ROTER OCHSEN



...und wenn wir dann mit unseren Piaggio kommen!



..oder auf großer Bühne kochen !!



...oder für Rotarier servieren!!

...dann **helfen** wir damit immer Kindern, denen es nicht so gut geht wie unseren Kindern !!



2005 - Ein Herz für Kinder:	6.270,00 €
2006 - Power Child, Veronica Ferres	6.591,17 €
2009 - Childhood, Königin Silvia von Schweden:	23.125,34 €
2011 - 4 Projekte in Deutschland wurden unterstützt	21.000,00 €
2012 - 2 Projekte / KEKS und Magersucht.de wurden unterstützt	12.000,00 €
2013 - Europa-Miniköche kochen mit Herz für die Flutopfer Passau	30.000,00 €
2014 – Flutopfer-Kinder aus Samac in Bosnien werden unterstützt	1.000,00 €
2014 – Berliner Straßenkinder (Haus Bolle) wurden unterstützt	10.000,00 €

Gesamtausschüttung bis HEUTE:

118.986,51 €



6. Tourismstag
Rhein-Pfalz-Kreis und
Landkreis Germersheim

am **Dienstag**, den 13. Oktober 2015
im Deutschen Straßenmuseum in Germersheim

Europa Miniköche &

Presse

Die schönsten Artikel, Videos

Wie sind Miniköche in den Medien vertreten?

Videos gibt es von allen Fernsehsendern



...etwa **300** Videoclips und **30** Sendungen liegen uns vor !!

Wie sind Miniköche in den Medien vertreten?



Landkreis

26.02.15 Nummer
Rheinische Zeitung



Miniköche servierten in der Bundeshauptstadt

Der Deutsche Gastronomiepreis ist in Berlin am Axica Kongresszentrum von der Warsteiner Brauerei vergeben worden. Ein Höhepunkt der Veranstaltung war der Auftritt der Miniköche aus vier Gruppen, darunter

auch Miniköche aus dem Ostalbkreis. Vor dem Höhepunkt des Abends, der Ehrenpreisverleihung an Carmen Würth für ihr Lebenswerk, servierten die Miniköche aus Berlin, vom Niederrhein, aus Riesa und aus dem Ost-

albkreis feinste Fingerfood, Spreewälder Gürkchen in Honig mariniert und Königsberger Klopse im weißen Mantel mit Kapern. Nach dem Service war ein Gruppenbild vor dem Brandenburger Tor ein Muss.

...archiviert sind etwa **9000** halb- oder ganzseitige Berichte !!

Kinder lernen Küche und Service kennen

Fünf Gastronomie-Betriebe beteiligen sich am zweijährigen Projekt „Mini-Köche“



Die Kinder lernen die Grundlagen der Küche und des Service kennen. Sie werden in fünf verschiedenen Gastronomiebetrieben in der Region Oostdinkeland teilgenommen. Das Projekt wird von der Aktion „Mini-Köche“ koordiniert.

Neue Ideen für Mamas Küche

WESSEL. Die gastronomischen Betriebe der Region Oostdinkeland bringen in der Woche 20 neue Ideen für die Mamas Küche in der Region Oostdinkeland. Die Ideen sind in Form von Rezepten und Tipps für die Küche zu Hause.

Mmmh, sind die Spätzli

Lebhaftes und fröhliches sind die Spätzli. Die Spätzli sind ein beliebtes Gericht in der Region Oostdinkeland. Sie werden in vielen Restaurants und Gaststätten angeboten.

Schmanker frontal und viel Küchenkur

Nach einer Woche der Schma-ker frontal und viel Küchenkur. Die Kinder lernen die Grundlagen der Küche und des Service kennen. Sie werden in fünf verschiedenen Gastronomiebetrieben in der Region Oostdinkeland teilgenommen.

Wenn Himmel und Erde kochen...

Das Projekt „Himmel und Erde kochen...“ ist ein gemeinsames Projekt von fünf Gastronomiebetrieben in der Region Oostdinkeland. Die Kinder lernen die Grundlagen der Küche und des Service kennen.

Kleine kochen wie die großen Meister à la carte

Die Kinder lernen die Grundlagen der Küche und des Service kennen. Sie werden in fünf verschiedenen Gastronomiebetrieben in der Region Oostdinkeland teilgenommen. Das Projekt wird von der Aktion „Mini-Köche“ koordiniert.

Viele Miniköche versüßen den Brei

Das Projekt „Mini-Köche“ ist ein gemeinsames Projekt von fünf Gastronomiebetrieben in der Region Oostdinkeland. Die Kinder lernen die Grundlagen der Küche und des Service kennen.

Aus Mini-Köchen werden mündige Verbraucher

Die Kinder lernen die Grundlagen der Küche und des Service kennen. Sie werden in fünf verschiedenen Gastronomiebetrieben in der Region Oostdinkeland teilgenommen. Das Projekt wird von der Aktion „Mini-Köche“ koordiniert.

Himmel und Erde lernen kochen

Das Projekt „Himmel und Erde lernen kochen“ ist ein gemeinsames Projekt von fünf Gastronomiebetrieben in der Region Oostdinkeland. Die Kinder lernen die Grundlagen der Küche und des Service kennen.

Öfter Dinge auch hinterfragen

Die Kinder lernen die Grundlagen der Küche und des Service kennen. Sie werden in fünf verschiedenen Gastronomiebetrieben in der Region Oostdinkeland teilgenommen. Das Projekt wird von der Aktion „Mini-Köche“ koordiniert.

Kinder kochen in der Slow City

Das Projekt „Kinder kochen in der Slow City“ ist ein gemeinsames Projekt von fünf Gastronomiebetrieben in der Region Oostdinkeland. Die Kinder lernen die Grundlagen der Küche und des Service kennen.

Kleine Köche in der europäischen Küche

Die Kinder lernen die Grundlagen der Küche und des Service kennen. Sie werden in fünf verschiedenen Gastronomiebetrieben in der Region Oostdinkeland teilgenommen. Das Projekt wird von der Aktion „Mini-Köche“ koordiniert.

Wesel / Hamminkeln

Das Projekt „Wesel / Hamminkeln“ ist ein gemeinsames Projekt von fünf Gastronomiebetrieben in der Region Oostdinkeland. Die Kinder lernen die Grundlagen der Küche und des Service kennen.

Wesel / Hamminkeln

Das Projekt „Wesel / Hamminkeln“ ist ein gemeinsames Projekt von fünf Gastronomiebetrieben in der Region Oostdinkeland. Die Kinder lernen die Grundlagen der Küche und des Service kennen.

Wesel / Hamminkeln

Das Projekt „Wesel / Hamminkeln“ ist ein gemeinsames Projekt von fünf Gastronomiebetrieben in der Region Oostdinkeland. Die Kinder lernen die Grundlagen der Küche und des Service kennen.

Wesel / Hamminkeln

Das Projekt „Wesel / Hamminkeln“ ist ein gemeinsames Projekt von fünf Gastronomiebetrieben in der Region Oostdinkeland. Die Kinder lernen die Grundlagen der Küche und des Service kennen.

Wesel / Hamminkeln

Das Projekt „Wesel / Hamminkeln“ ist ein gemeinsames Projekt von fünf Gastronomiebetrieben in der Region Oostdinkeland. Die Kinder lernen die Grundlagen der Küche und des Service kennen.

Wesel / Hamminkeln

Das Projekt „Wesel / Hamminkeln“ ist ein gemeinsames Projekt von fünf Gastronomiebetrieben in der Region Oostdinkeland. Die Kinder lernen die Grundlagen der Küche und des Service kennen.

Wesel / Hamminkeln

Das Projekt „Wesel / Hamminkeln“ ist ein gemeinsames Projekt von fünf Gastronomiebetrieben in der Region Oostdinkeland. Die Kinder lernen die Grundlagen der Küche und des Service kennen.

Wesel / Hamminkeln

Das Projekt „Wesel / Hamminkeln“ ist ein gemeinsames Projekt von fünf Gastronomiebetrieben in der Region Oostdinkeland. Die Kinder lernen die Grundlagen der Küche und des Service kennen.

Wesel / Hamminkeln

Das Projekt „Wesel / Hamminkeln“ ist ein gemeinsames Projekt von fünf Gastronomiebetrieben in der Region Oostdinkeland. Die Kinder lernen die Grundlagen der Küche und des Service kennen.



Die Weltrekord-Truppe der Miniköche nach dem erfolgreichen Versuch im zukünftigen Kräutergarten bei Albgold in Trocheltlingen-Haid. (Fotos: Wi)

EUROPÄISCHE MINIKÖCHE / Gala-Dinner auf der Mainau – Weltrekord in Oberschwaben

MINIS, MAINAU, WELTREKORD

Die Miniköche-Kampagne 2002/2004 ist zuende. Zum Abschluss luden die Minis zu einem Gala-Dinner auf die Insel Mainau und stellten am nächsten Tag im Oberschwäbischen Trocheltlingen einen Weltrekord im Spitzles-Schaben auf.

VON RAINER WISE

150 junge Miniköche stehen zwischen den Miniamtblumen auf der Mainau. Jeder hat eine Sonnenblume in der Hand. Die Jungen und Mädchen bilden ein Spitzles am Fließgang zum Rosenfestzelt. So beginnt der offizielle Teil der Abschlussfeier für die Kampagne 2002/2004 der Europäischen Miniköche. Einen Tag vorher sind die Jungen und Mädchen mit ihren Lehrern und Betreuern angereist aus Vöslau und Wiesberg von den Stuttgarter Fildern, aus Herbruck und Zürich, aus der Bodensee-Region, aus Friesland und von der Ostalb, der Heimat der Miniköche-Idee.

Kurz vor sechs Uhr am Freitagmorgen beginnt auf der sonnendurchfluteten Mainau das Festzelt auf. An den Tischen Eltern und Unterstützer der Miniköche, Sponsoren, Anwälte, die Politik, Prominenz, Presse, Fernsehen. Von der Ostalb ist Landrat Klaus Pavel angereist, aus Heidenheim HR-Baugruppenleiter Klaus Moser. Mit Miniköche-Vater Jürgen Mädger und der Heidenheimer Bettina Grafin Bernadotte am VIP-Tisch auch Maximal-Chef Dieter Kress, dessen Frau die Ost-



Miniköche-Spieler vor dem Zelt mit Sonnenblumen.

alb-Miniköche zwei Jahre lang unterrichtet hat und jetzt als Gruppenbetreuer den Ablauf des Gala-Dinners für 500 mitorganisiert.

Das Fest beginnt. Dekorierte Mülltonnen werden an die Bühne gerollt. Die 230 Miniköche marschieren ein. Jedes Mädchen, jeder Junge in blauen-weißen Kochschürze und Küchenmütze überreicht der Gräfin Bernadotte seine Sonnenblume und gratuliert damit zur kürzlichen Hochzeit der jungen Herrschin über die Garteninsel Mainau. Die Blumen kommen in die Mülltonnen, die jetzt Blumenwasen sind und die aufwendige Dekoration von Zeit und Bühne kompletieren.

Die Gäste sitzen an hübsch gestellten runden Tischen bei Aperitif (Apéritif mit geschütteltem Bier Schaum). Wasser und Wein. Service-Chef Gebhard Schulz, der „Menu-Professor“ und Besitzer eines Bodenseehotels gibt das Startzeichen. Die 150 Miniköche des Service (70 bereiten im Nebenzelt die Speisen zu setzen sich in Bereinigung, Gebhard Schulz hat einen detaillierten Plan gemacht. Reihenfolgen und Laufwege bestimmt. Zeiten kalkuliert und alles am Nachmittag mit dem Gruppen generalprobt. Acht Minis umranden den Tisch, die Vorsepe auf der rechten Hand, stehen auf Locke zwischen den Gästen. Auf Kommando wird serviert und später genau die ab-



„Es kann losgehen.“ Daniela Eckert, eine der rührigen Gruppenleiterinnen, meldet den Promis den Beginn des Festes. Rechts neben Daniela Eckert Jürgen Mädger, Gräfin Bernadotte, Klaus und Corinna Pavel, Dieter Kress

Vor dem Hauptgang hält Jürgen Mädger eine mit Bewegung und Bewusstsein gefüllte Rede. Sein Miniköche-Kredo kommt darin vor: „Nur wenn wir unsere Fähigkeiten und unser Wissen an unsere Kinder weitergeben, haben wir eine Zukunft.“ Essen und Trinken als zu pflegende Kulturart und viel Bericht über die Erfolgsgeschichte und Erlebnisse der Miniköche-Kampagne. Auf der Ostalb und an vielen anderen Orten beginnen im Herbst neue Gruppen. Jürgen Mädger bekommt einen Preis für sein Engagement des Festzweles für die Zeit aus einem der 160 Bewerbungs-

briefe für 34 Plätze auf der Ostalb. „Lieber Herr Köchler, ich möchte bei Ihnen das Köchchen lernen, das nicht kann und meine Mutter auch nicht.“ Während der Rede stehen die zehn Service-Gruppen an ihren festen Plätzen am Zelt-

rand. Einige Miniköche patrouillieren durch den Saal, die Köchen Chefs gehen mit aufmerksamen Blick durch die Tische, nehmen hier ein leeres Glas weg und dort eine zur Kege kommende Weinflasche aus dem Köcher, bringen frisches Mineralwasser, befeuchten einen saftigen Esser vom Menütablett. Im Nebenzelt steht alles bereit für den Hauptgang. Wie die anderen Speisen werden in den heimischen Küchen von den Miniköchen gekocht, hier wird portioniert, angerichtet und alles, auf den Punkt genau, also warm und duftend auf die Tische gebracht.

Nach dem Dessert ist Jürgen Mädger dran. Schon bei der Begrüßung hatte das Zelt in rhytmischen Beifall getobt, als Gräfin Bettina Jürgen Mädger, dem Initiator, gebirgen Vater und Netzwerk-Chef der Miniköche in Europa dankt. Jetzt sagen alle Miniköche Gruppen Dank für Idee und Organisation, jede Gruppe mit einem originalen Geschenk. Die Ostalbiniköche zum Beispiel haben 36 Flaschen Wein mit Bildern und Namen aller Miniköche etikettiert, jeder anders, jede ein individuelles Dankeschön.

Der Weltrekord

Einen Tag nach dem Fest- und Abschlussdinner auf der Mainau setzen die Europäischen Miniköche noch einen drauf. Im Kundenzentrum des Nordostpolzentrums Albgold bei Trocheltlingen wurde der Weltrekord im Spitzles-Schaben aufgestellt. Auf 200 Feuerstellen, vom Teichboden bis zum Kamin, wurden innerhalb genau einer Stunde 1174,86 Kilogramm Spitzles geschätzt und gegart. 220 Miniköche bestanden den Rekord während. Nach



SCHWÄBISCHE POST

Ostalb



AUS DER REGION

Ein Machtkampf?

SÖNTHEIM ■ Ein Machtkampf läuft offenbar zwischen Bürgermeister Peter Weich und der SPD-Gemeinderatsfraktion. Der Schultes will die Markise am Kindergarten einfach nicht so aufräumen, wie es der Gemeinderat mit knapper Mehrheit vor gut einem Jahr beschlossen hat. Nach einer Dienstaufsichtbeschwerde habe das Landratsamt die Rechtsauffassung der Sozialdemokraten bestätigt, betont deren Sprecher Erwin Resch. Landrat Hermann Mader hatte den Bürgermeister wissen lassen, dass der Gemeinderat jede Angelegenheit ohne Wertgrenze an sich ziehen und auch darüber entscheiden könne. „Diese Entscheidung ist nicht in Ordnung“, wehrt sich der Sönlheimer Schultes.

Minus 80 Stellen

HEIDENHEIM ■ Ab dem kommenden Jahr wird es bei Ploquet auf der Ostalb Heidenheim keine Tischschlifferei-Fertigung mehr geben. Dieser Fertigungsbereich wird ins sächsische Zittau verlegt, teilte die Geschäftsführung jetzt mit. Konkret bedeutet das den Abbau von 80 Stellen in der Region, in der Ploquet dann nur noch 35 Beschäftigte hatte.

SCHWÄBISCHE POST

Ostalb



AUS DER REGION

Sportfreundlich

ULM ■ Die drei Hochschulen in Ulm und Neu-Ulm wollen studierende Spitzensportler unterstützen. Damit Spitzensportler trotz des hohen zeitlichen Aufwands für Training und Wettkämpfe erfolgreich studieren können, soll ein Nachteilsausgleich geschaffen werden. Das Studentenwerk stellt Wohnheimplätze, Dienstsporgerechte Verpflegung zur Verfügung, außerdem können die Sportler Trainingsstätten kostenlos nutzen. Die Universität soll sich die Sportler verpflichten, mit Sorgfalt zu studieren und repräsentative Aufgaben wahrzunehmen.

Lokales

MINIKÖCHE / Zurzeit jagt ein Top-Ereignis das nächste – Gründung einer neuen Gruppe steht an

Sogar den König von Schweden bedient

Ums „Numgugga“ sind sie rum, die beiden Jahre. Die Lehrzeit der Ostalb-Miniköche ist zuende. Der ausgesprochen turbulente Sommer noch lange nicht. Da jagt ein Top-Ereignis das andere – bis zum großen Abschlussfest auf der Insel Mainau am 28. August. Und Miniköche-Chef Jürgen Mädger verrät, dass er schon an der Nachfolgegruppe bastelt. Die Bewerbungsfrist läuft (info@j-maedger.de).

VON ANNE SCHWÖBER-HAAG



Erst die Arbeit – dann das Vergnügen: Die Miniköche lernen nicht nur servieren und kochen, sie bauen auch ihr Gemüse selbst an. Und ab und zu ernten sie die „Früchte“ ihrer Arbeit – zum Beispiel beim Ausflug in den Europapark.

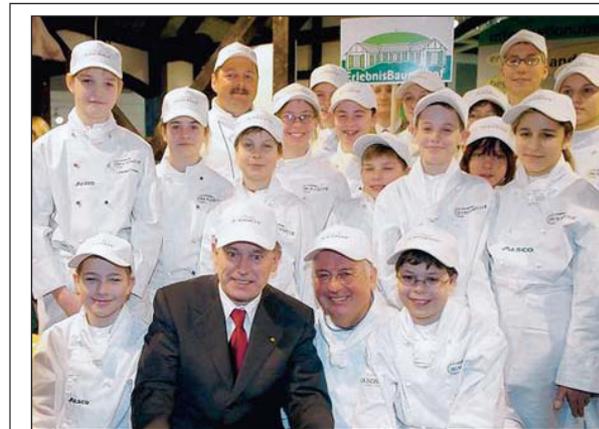


Lokales

GRÜNE WOCHE

Miniköche trafen Bundespräsident

Da wir sogar der höchste Mann im deutschen Staate begegnen! Bundespräsident Horst Köhler hat sich auf der Grünen Woche in Berlin in die Schär der Miniköche eingereicht.



Bundespräsident trifft Miniköche: Horst Köhler wurde bei seinem Besuch auf dem Erlebnisbauernhof von Jürgen Mädger (vorne 2.v.r.) und Dieter Jörg (hinten 3.v.l.) und ihren jungen Küchenprofis begrüßt.

OSTALBKREIS ■ Auf dem Schaubauernhof der Grünen Woche waren sie Botschafter für die gesunde Produktion von Lebensmitteln: Die „Miniköche“ von der Ostalb und aus ganz Europa. Außerdem kochten sie unter Anleitung ihrer Chefs Jürgen Mädger und Dieter Jörg für Botschafter aus der ganze Welt und servierten stilschick die leckeren Speisen.

Ehrensache, dass die Miniköche Spätkorn, als Horst Köhler kam und auf dem Messingblech zum Waffeln schritt. Der Bundespräsident legte selbst Hand an, buk zusammen mit den Miniköchen leckere Waffeln, die auf der Messe dann meistbietend versteigert wurden. Der Erlös, der sich durch das ganzjährige Engagement der Landfrauerverbände am Ende auf 15.000 Euro belief, wird für zwei Wiederaufbauprojekte der Weltungerhilfe in Sumatra und Indien eingesetzt.

■ Jeder Gast gerät in Verärgerung, wenn bei einem Gala-Empfang 200 kleine Köchinnen und Köche gekonnt mit Aperitif und Tellern durch die Reihen patronillieren. Stüb sind sie anzusehen, ein erstklassiges Fotomotiv für jeden Reporter. Aber es steckt mehr hinter der Bewegung der Miniköche: Imagewerbung für die Branche, Bewusstsein für das Kulturgut Essen und Trinken, Umwelterziehung und soziale Aspekte.

Der Vater der Idee, Jürgen Mälder, Koch, Gastronomie-Manager und DE-HOGA-Funktionär hat es mit der dritten Generation geschafft, die Europa-Miniköche zu einem Markenzeichen zu machen. Es begann 1989, als er den Kindern im Rahmen des Ferienprogramms seines Wohnortes Bartholomä auf der Ostalb erste Kochkenntnisse vermittelte. Was er aber an nur einem Nachmittag über Nahrungsmittel, Ernährung, Kochen, Service oder gar Tisch- und Eskultur weitergeben konnte, reichte ihm nicht aus. Mit 25 Kindern gründete er die Ostalb-Miniköche und schuf damit die Keimzelle einer Bewegung, die sich heute in 20 Gruppen aus Deutschland, der Schweiz und Finnland fortsetzt.

Fördernde Sponsoren und wohlwollende Prominenz

Der Ruf nach Neugründungen ist groß. Erst kürzlich kam in Nordrhein-Westfalen eine Gruppe hinzu, deren Schirmherr der Bundestagsabgeordnete Friedrich Merz ist. Öffentlichkeitsarbeit, wie sie Mälder durch seine weitreichenden Verbindungen geschickt betreibt, gehört natürlich dazu. Ebenso wohlwollende Sponsoren. Denn die Eltern der zehn- bis dreizehnjährigen Kinder zahlen lediglich einen Jahresbeitrag von 50 Euro. Schirmherrinnen wie Bettina Gräfin Bernadotte, Oberbürgermeister und Landräte erfüllen dabei eine unterstützende Funktion. Und so mancher Großkonzern, bei dem die Miniköche einmal der Vorstandssiege aufstischen dürfen, zeigt sich durch Material oder Dienstleistungen erkenntlich. Nur dadurch können Auftritte der Kochgilde in Ravenna, in Finnland, im Europapark Rust, in Brüssel oder beim Ministerpräsidenten in Stuttgart finanziell bewältigt werden. Von dem Zeitpunkt an, den die Gruppenleiter anbringen, ganz zu schweigen.

Zwei Jahre dauert ein Kurs. Die Jungen und Mädchen, übrigens meistens im ausgewogenen Verhältnis, treffen sich an einem Nachmittag im Monat. Jeweils zehn Mal kommen sie in Küche und Service zusammen. Der Praxis geht stets ein kindgerechter Theorieunterricht voraus, in dem eine im Bereich des Ernährungswesens versierte Person Grundlagen der Ernährungslehre vermittelt. Umweltschutz und die Bedeutung regionaler Produkte spielen eine wichtige Rolle. So macht die Arbeit beim Anlegen von Beeten, das Ernten und Verarbeiten zum Beispiel von Getreide oder das Würstchenpausen großen Spaß.

Das gastronomische Handwerk lernen sie von den Chefs in Küche und Restaurant. Ein eigenes Spätzlebrett, Messer und die persönliche Kochuni-



Kindliches Spiel an der Schwelle zur Berufswelt der Erwachsenen. Wer kann sich der Faszination der Miniköche schon entziehen?

Foto: Meid

Miniköche als Botschafter der Gastronomiekultur

Mit der dritten Generation der Miniköche erreicht die Bewegung ganz Europa / Von Hanna Meid

form werden von Sponsoren gestellt. Trotz der geforderten – und erbrachten – Disziplin überwiegen Freude und Spaß. Pädagogische Helfer sind dabei die Knöpfe für die Kochjacke, die es zu verlieren gilt: der grüne für Fachwissen aus dem Umweltbereich, der goldene für besonders gute Leistungen und der rote Strafknopf für vergessene Hausaufgaben oder Todestunden in Küche und Service.

Fachliche Gruppenleiter aus allen Kategorien der Branche

Wenn sich endlich der Pfannkuchen in der Luft dreht oder die Sauce richtig abgebunden ist, dann strahlen die Kids. „Das entschädigt uns für die Zeit und das zusätzliche Engagement, das jeder betreuende Betrieb aufbringen muss“, sagt Ute Needell vom Hotel Hirsch in Kork. Seit 2002 hat sie eine Gruppe Kehl-Hanauerland betreut und für die Monatstreffen neun Gastronomen gewinnen können. Nach einer Pause will sie unbedingt wieder

weitermachen, denn „es war faszinierend mit den Kindern zu arbeiten.“ Die fachlichen Gruppenleiter kommen aus Familienbetrieben oder auch großen Hotels wie Brenner's Parkhotel in Baden-Baden. Direktor Frank Marrenbach verfügt mit den Miniköchchen eine klare Marketingstrategie unter dem Aspekt „Ein Grand Hotel wird jünger“. Dabei schätzt er die organisatorische Infrastruktur des großen Hauses. In Baden-Baden wie auch auf der Insel Mainau, wo Gunnar Mey die Miniköche betreut, hat die Arbeit mit den Kindern einen Motivationschub für das eigene Personal mit sich gebracht. Spontane bewundernde Äußerungen der Fachleute bei Gala-Auftritten, gerade im Servicebereich, beflügeln Kinder und Betreuer zu weiteren Höchstleistungen.

Außerdem profitieren die Familien selbst von dem, was die Miniköche lernen. „Es geht darum, dass aus den Kindern wissende und mündige Verbraucher werden, die in die Familien hineinwirken“, sagt Mälder. „Qualität,

Genuss, Tisch- und Eskultur lassen sich erlernen, wenn es sein muss eben über die Kinder.“ Einmal im Jahr werden die Lernergebnisse in einem Mehrgang-Menü am perfekt gedeckten Tisch den Schirmherrn, Sponsoren Eltern und der Presse vorgestellt. Am Ende der Ausbildung steht eine IHK-Prüfung mit dem Zertifikat eines zweijährigen Berufsvorbereitungspraktikums.

Ideale Form des gezielten Nachwuchsmarketings

Inzwischen ist auch belegt, dass die hohe Schule der Europa-Miniköche Früchte für die Branche trägt. Aus den bisherigen Kursen gingen ein Koch, ein Restaurantfachmann und eine selbstständige Gastronomin hervor, es wurden Lehrstellen und feste Ferienjobs vermittelt. „Die Idee der Miniköche ist eine ideale Form des Nachwuchsmarketings“, ist Mey überzeugt. „Außerdem liegt ein wirtschaftlicher Zusatznutzen allein darin, dass die Fa-

milien für ihre Veranstaltungen die Miniköche-Betriebe bevorzugen.“ So gesehen rücken die Miniköche die harten aber beglückenden Gastro-Berufe in ein neues Licht und auf anmutige Weise ins Rampenlicht. In 126 Betrieben wurden in der letzten Kampagne rund 220 Jungen und Mädchen ausgebildet. Spätzleschaben spielte dabei eine große Rolle. Nach dem Abschlussfest auf der Insel Mainau im August trafen sich die Miniköche am nächsten Tag zum Weltrekordversuch im Spätzleschaben beim Nudelspezialisten Alldorf bei Trochelfingen. Auf 220 Feuerstellen wurden innerhalb einer Stunde 1174,86 Kilogramm Spätzle geschabt und gegart. Wie in den zwei Jahren der Ausbildung unterstützten auch diesmal die Eltern ihre Kinder großartig. Nach dem gelungenen Weltrekord wurde die Tonne Spätzle aus 10.000 Eiern, 600 Kilo Mehl, 30 Kilo Käse und 10 Litern Öl zu Käsespätzle verarbeitet und für einen guten Zweck verkauft.

Infos: www.minikoche.de

GRUSSWORT VON

Miniköche auf der LGS**Morgen ab 14 Uhr Jubiläumsfeier auf der Remsparkbühne**

Auf der diesjährigen Landesgartenschau in Schwäbisch Gmünd zeigen sie momentan fast jeden Sonntag ihr Können und begehen gleichzeitig ihr 25-jähriges Jubiläum. Die Europa-Miniköche sind in mehrfacher Weise ein Vorzeigeprojekt.

Kinder an eine gesunde und bewusste Ernährung heranzuführen und ihnen dabei noch Aussaat, Ernte und Verarbeitung von Lebensmitteln sowie Kompetenzen im gastronomischen Service nahe zu bringen, gelingt dem Projekt durch einen höchst pragmatischen Ansatz und das Zusammenwirken engagierter Gastronomen und anderer Unterstützer.

Jürgen Mädler, der Initiator der Europa-Miniköche, hat das Projekt unmittelbar aus dem 1989 veranstalteten „Ferienprogramm Bartholomä“ heraus initiiert. Die Begeisterung und Motivation der 6- bis 13-jährigen Kinder, innerhalb von zwei Jahren unter Anleitung eines erfahrenen Gastronomen und in einer professionellen Umgebung frische Lebensmittel zuzubereiten und sie in stilvollem Rahmen auch gleich zu servieren, ist bis heute ungebrochen.

Mittlerweile haben rund 10 000 Kinder das Projekt mit einem nach einer Prüfung erteilten IHK-Zertifikat durchlaufen. Sie sind europaweit in Regionalgruppen unterteilt, jeweils vor Ort erklären sich engagierte Gastronomen bereit, ihre Räumlichkeiten, Materialien und Fachkenntnisse zu Verfügung zu stellen und nach den Vorgaben der „Europa Miniköche GmbH“ mit den Kindern zu arbeiten. Bis auf einen einmaligen Beitrag von 150 Euro ist die Teilnahme für die Kinder mit keinen Kosten verbunden, ermöglicht durch die Gastronomen, Sponsoren und weitere Unterstützer. Das Konzept der Europa-Miniköche hat sich inhaltlich ebenso wie durch seinen pragmatischen Ansatz als nachhaltig und dauerhaft zeitgemäß bewiesen – Gesundheit durch richtige Ernährung in einer intakten Umwelt – was Jürgen Mädler mit seiner „Bartholomäischen Drei-Säulen-Theorie“ schon vor 25 Jahren frei von Ideologien postuliert hat, ist nicht weniger als die Zusammenfassung vieler aktueller Themen von Umwelt und Energie, Ökologie, Regionalität und Ernährung über Gesundheit und Orientierung in der Gesellschaft. Das Gastgewerbe ist prädestiniert, diese Themen miteinander zu verknüpfen und sie den Kindern in Praxis und Theorie nahe zu bringen. Auch die von den erfahrenen Profis angewandte VENU-Methode (Normachen, Erklären, Nachmachen, Üben) trägt zum dauerhaften Erfolg des Projektes bei, indem sie die Kinder als Auszubildende ernst nimmt und diese begeistert mit Feuer und Flamme das Abenteuer Europa-Minikoch zu meistern suchen. Nicht nur auf der Schwäbisch Gmünder Landesgartenschau, während ihrer gesamten Ausbildung sind die Miniköche immer wieder bei hochkarätigen Veranstaltungen mit Bakketten und Menüs tätig. Auf Bundesebene ebenso wie in der jeweiligen Region. Außerdem stellen sie immer wieder gastronomische Rekorde auf, mit den Erlösen solcher Events kommen sie schon hohe Beträge an die Aktion „Kinder helfen Kindern“ spenden. Am Samstag, 9. August, wird das Jubiläum von 14 bis 16 Uhr auf der Remsparkbühne auf der LGS in Gmünd gefeiert. Dabei sein werden als Ehren-gäste Bettina Gräfin Bernadotte, Schirmherrin der Miniköche und Geschäftsführerin der Blumeninsel Mainau, Ernst Fischer, Präsident des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA, Paulus G. Wunsch, Leiter Marketing und Sponsoring ABTE, Landrat Klaus Pawel, Oberbürgermeister Richard Arnold, Klaus Moser, Hauptgeschäftsführer der IHK Ostwürttemberg und weitere Sponsoren, Förderer und Unterstützer des Projektes.

Laufenden



Wie sind Miniköche in den Medien vertreten?

16 REMS-ZEITUNG



Das Foto zeigt Minikoch-Initiator Jürgen Mädger, Bundesaußenminister Frank Walter Steinmeier und MdB Christian Lange. Foto: pr

Jürgen Mädger und die Miniköche Außenminister gratuliert

Schwäbisch Gmünd (pm) – Frank Walter Steinmeier und Christian Lange gratulierten Jürgen Mädger und seinen Miniköchchen. Das Projekt wurde von der Bertelsmannstiftung ausgezeichnet.

Jürgen Mädger, der Leiter des Sport- und Bildungszentrums Bartholomä, ist Initiator des Projekts „Miniköche“. Er bietet Kindern zwischen zehn und zwölf Jahren die Möglichkeit, sich die Grundlagen gastronomischer Berufe und Wissen über gesunde Ernährung anzueignen. Für dieses Engagement wurden Mädger und sein Projekt jetzt im Rahmen der Initiative „Unternehmen für die Region“ der Bertelsmannstiftung, während eines Festakts, als „Verantwortungspartner“ ausgezeichnet. Er gehört damit zu einer Auswahl von zehn Projekten, in denen sich Unternehmen in Part-

nerschaft mit anderen Betrieben, der Kommune oder Vereinen sozial engagieren.

Der Gmünder SPD- Bundestagsabgeordnete Christian Lange ließ es sich nicht nehmen, Jürgen Mädger aus diesem Anlass zum Neujahrsempfang der SPD-Bundestagsfraktion einzuladen. Am Rande des Empfangs sagte Lange: „Ich freue mich, dass das ehrenamtliche Engagement von Jürgen Mädger nun auch durch die Auszeichnung der Bertelsmannstiftung Anerkennung gefunden hat“.

Sogar europaweit aktiv

Auch der Bundesaußenminister Frank Walter Steinmeier gratulierte. Er sagte, er habe soeben von Mädger erfahren, dass die Miniköche mittlerweile europaweit aktiv seien. Diese europäische Dimension freue ihn besonders.

Be
S

Sch
lose
man
sen
schr
Leb
dest
Frei
nich
sole
bens
derv
Mari
scha
kom
das
Köel
ist a

Di
sind
imm
ist d
Topf
Zeug
sche
men
des
Kutt
Schv
der
S
zeln
dach

V

Schwä
altern
schen
Hilft
Ruhest
Gener
zu erh
rektor
zu die
sprich
Uhr i
sind
eingel



... Fazit

Unser **langfristiges** Ziel ist es, den Kindern **globales Wissen** zu vermitteln, das sie in **umweltgerechtes Verhalten, Denken und Handeln** **regional umsetzen**. Dann werden sie **wissende und mündige Verbraucher** sein !!

... Fazit

...und wir werden zukünftig Familien haben,
die die „Geiz ist geil“ Aktionen zwar kennen,
aber **sich für die Qualität entscheiden !!!**

... Fazit

...und das werden dann unsere zukünftigen **Gäste** oder unsere zukünftigen **Mitarbeiter** sein !!

**...und sie dürfen bei uns immer noch
Kinder bleiben !!!**



Europa Miniköche & ...besondere Events

Es müssen nicht immer Prominente sein !!



...und solche Bilder entstehen, wenn man mit Miniköchen unterwegs ist.

Tatort „Miniköche“





Berlin ist immer eine Reise wert !!





haben wir in der Villa Hammerschmitt
Waffeln gebacken







..der Ball des
„Fürsten von Metternich“
in Wiesbaden





15 Jahre ARTE
Magazin

25. April 2009 in Strasbourg

Weltrekord im „Spätzle schaben“













Europa Miniköche & Tourismus, passt das zueinander?

Visionen und Träume muss man leben !!

„Eine Milliarde Touristen – eine Milliarde
Möglichkeiten“ war das Motto des
diesjährigen Welttourismustages.

WORLD TOURISM DAY



Nachhaltig Reisen:

Diskrepanzen zwischen Wunsch und Umsetzung

Nachhaltigkeit ist zwar in den Köpfen der Menschen angekommen, hat aber nicht ausreichend Gewicht, als dass sich Reisende bei der Buchung daran orientieren würden.

Ist der Weg das Ziel?

Es müssen Rahmenbedingungen geschaffen werden, um diesen hochbedeutsamen Wirtschaftsbereich auf einen nachhaltigen Entwicklungspfad zu bringen.

Ist der Weg das Ziel?

Nun gilt es, die Ziele mit Leben zu füllen und dabei den Tourismus nicht weiter unreguliert wachsen zu lassen.

Nachhaltig Reisen:

Diskrepanzen zwischen Wunsch und Umsetzung

Die Zukunft des Tourismus wird nicht zuletzt davon abhängen, ob er sich in **den Zielgebieten** in einer sozialverantwortlichen Form entwickelt.

Raus aus der Nische

Nachhaltiger Tourismus. Bewusst Konsumierende als vielversprechende „Zielgruppe“

Die nachhaltigen Produkte erscheinen nicht spannender, schöner oder interessanter als konventionelle Produkte, sie haben **'nur'** einen allgemeinen ökologischen oder sozialen Positiveffekt.

Es liegt in unserer Hand,
was wir daraus machen !!



Die neue Marke Kuckucksnester. Mit einem einheitlichen Design peppt die Tourismusorganisation in die Jahre gekommene Ferienwohnungen zu modernen Unterkünften auf und vermarktet sie unter kuckucksnester.de.

Ideenfindung

E-Carsharing-Modell mit E-Smarts, E-Bikes und Segways, mit 25 Elektroautos von BMW die Region erkunden.
Die Hochschwarzwald Card dient als Auto-schlüssel.



Auch das Postel auf Usedom schaffte es auf die Liste der Nominierten. Das alte Postamt wird als modernes Hostel geführt – das Gäste und Einheimische zusammenbringt.



WIR
SIND
SÜDEN.

BADEN-
WÜRTTEMBERG

998.000 KÖLNER TEILEN SICH
SECHS MICHELIN-STERNE*

Die Tourismus GmbH Baden Württemberg hat es schon verstanden und wirbt wie auf dem nachfolgendem Bild mit Miniköchen für ihre Tourismusgemeinden z.B. für Baiersbronn

* 15.000 Baiersbronner besitzen hingegen sieben. Kein Wunder, wenn dort bereits der Nachwuchs übermütig wird und im siebten Pfannkuchenhimmel schwebt.

Eine meiner Visionen ist:

...irgendwann gibt es auch in Rheinland-Pfalz
in jedem Landkreis Europa Miniköche



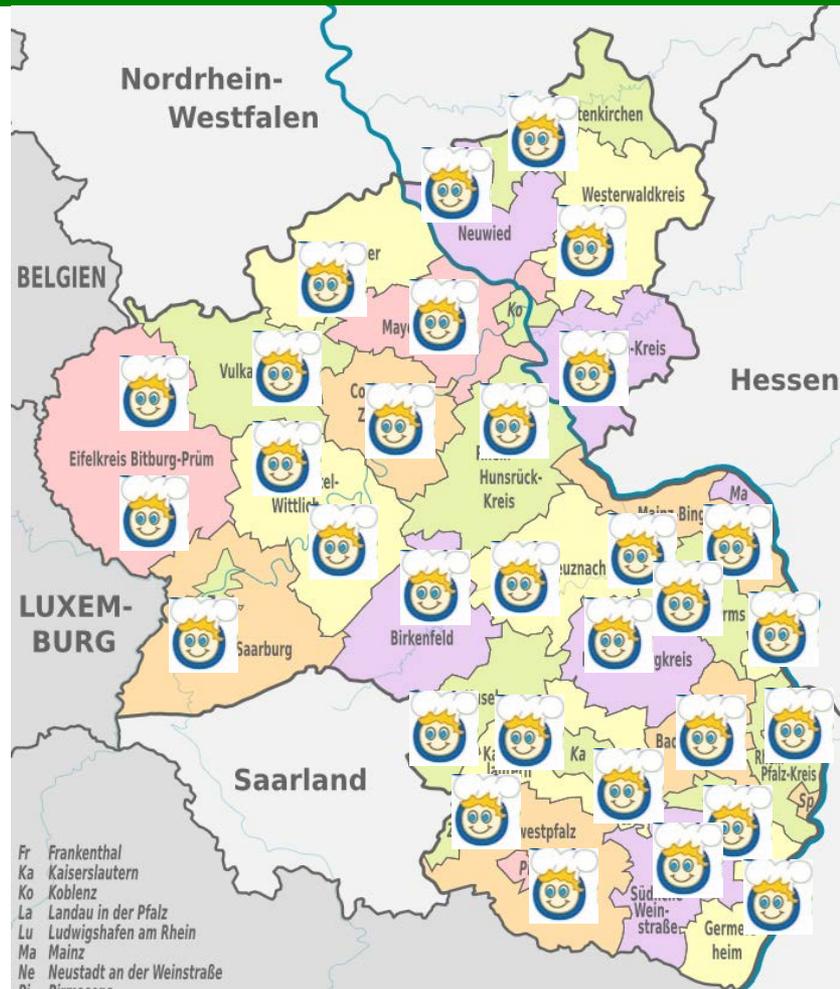
...momentan haben wir schon **12**
Gruppen in Rheinland Pfalz

Eine meiner Träume ist:

...wenn in Zukunft jemand in Rheinland-Pfalz Urlaub machen möchte, schaut er zuerst in die **Miniköche-App**, wo es ein Hotel oder ein Restaurant gibt, das Miniköche ausbildet !!

...denn da weiß er, dort ist Verantwortung **und** Gastfreundschaft !!

Ihr starker Partner dafür ist hier im Land



...er fiel aus dem Nest



sein Herzchen pochte
unglaublich als er mich sah



Ich öffnete meine Hand



Er kam auf meinen Daumen



Noch ein kräftiges Zwitschern und schon flog er davon

Sicher ist er ein **großer, starker**
Vogel geworden, weil ich mich um
ihn **gekümmert** habe !

...Träume und Visionen



**Setzen auch Sie im
Rheinland-Pfalz-Kreis
und im Landkreis
Germersheim darauf
Europa **Miniköche**
auszubilden, sicher
werden daraus einmal
große **Gastronomen**,
die viele Gäste in **Ihre**
Region holen !!**

...deshalb

immer den Blick nach **Vorne** richten

...denn wer von
Zukunft spricht,
meint

Europa Miniköche



www.minikoeche.eu

...und noch einen erfolgreichen Tag
wünscht Ihnen Jürgen Mädger.



