



München, im Juli 2018

Neue Miniköche-Gruppe unter der Dachmarke

„Europa Miniköche“ gemeinnützige GmbH

Kinder, die mit viel Spaß Kochen lernen, sind auch aufgeschlossen für Ernährungslehre, Produktkunde, Anrichten, Servieren und Tischdekoration. Vor allem aber verstehen sie im Laufe des Projekts den Zusammenhang zwischen regionalem Essen und Gesundheit. Für den Pschorr am Viktualienmarkt steht die Förderung der bayerischen Esskultur im Vordergrund, weshalb die Unterstützung der Europa-Miniköche im Raum München für das Unternehmen ein besonderes Anliegen darstellt.

Mit den „**Europa-Miniköche-Viktualienmarkt**“ startet nunmehr die 42. Gruppe dieses in Europa einmaligen Projektes. Ziel ist es, den Kindern das Kulturgut Essen & Trinken näher zu bringen.

Was haben die neuen Europa Miniköche zu erwarten?

Sie lernen spielerisch und praxisnah,

- **Lebensmittel und deren Ursprung zu erkennen**
- **Nähr- und Gesundheitswerte von Lebensmitteln**
- **Wie man aus frischen, regionalen Produkte gesunde Gerichte kocht**
- **Wie man einen Tisch richtig eindeckt**
- **Wie man die Speisen richtig serviert**
- **Wertschätzung der Produkte aus der Region**
- **Probleme und Lösungen in der Landwirtschaft**
- **Warenfachkunde durch regionale Lieferanten**

Genussvoll lernen die Miniköche in Kleingruppen, wie wichtig die Ernährung für die Gesundheit ist. „Richtige Ernährung ist natürlich auch das Thema der „**BARMER**“. Deshalb unterstützt die BARMER die Motivation der jungen Küchenchefs, über richtiges Essen zu einer gesünderen Lebensweise zu kommen.“

Das bayerische Wirtshaus in der Münchner Innenstadt – direkt am Viktualienmarkt.

Uns im Wirtshaus „Der Pschorr“ ist die Regionalität wichtig, mit Bodenhaftung und Glaubwürdigkeit. Die Menschen, die unsere Lebensmittel erzeugen sind etwas Besonderes. Unsere Produzenten aus dem Umland sind Landwirte, Käser und Fischer, die mit Herzblut ihrer harten Arbeit nachgehen.

Sie können schmecken, sehen und riechen, welche Hingabe und Anstrengung hinter den Produkten auf dem Teller stecken. Heimat auf dem Teller bedeutet uns viel. Daher geben wir regionalen Produkten voller Überzeugung den Vorrang und bemühen uns täglich, nachhaltig zu arbeiten.

Als Teamleiterin wird Inka Lochbihler, Wirtin vom „Pschorr“, das Projekt begleiten. Im Oktober 2018 findet ein Informationsabend im Wirtshaus am Viktualienmarkt statt, kurz darauf folgt das erste Treffen der neuen Miniköche. Die Treffen werden immer dienstags zwischen 14-17 Uhr erfolgen. Nach dem zweijährigen Programm können die Kinder zusammen in einem Team, die erlernten praktischen und theoretischen Inhalte in Form einer Abschlussveranstaltung mit einem tollen 6-Gänge-Menü präsentieren. Der bayerische Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V. wird diesen Werdegang mit einer Urkunde über ein zweijähriges Projekt zur Gastronomiekultur bestätigen.

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 Arbeitsmitteln, vom Messer über das Spätzle Brett bis hin zur Damastserviette und alles in einem eigenen Arbeitskoffer.

Kinder aus dem Münchener Stadtgebiet im Alter von 10 und 11 Jahren können sich um einen Platz bei den Europa-Miniköchen mit einem kleinen Schreiben bewerben. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Das Bewerbungsschreiben sollte Wissenswertes über den zukünftigen Minikoch enthalten, wie Name, Alter, Adresse, Telefon, Familie, Schule/Lehrer, warum du Minikoch werden möchtest ... Hobbys, Berufswunsch, etc.

Bitte sendet eure Bewerbung an folgende E-Mailadresse:

viktualienmarkt@minikoeche.eu