



★★★ EUROPA
MINIKÖCHE®
★★★ Das Original seit 1989

„Unsere Zukunft können wir nur sichern,
indem wir unser Wissen und unsere
Fertigkeiten an unsere Kinder weitergeben.“

Jürgen Mädger,
Gründer der Europa Miniköche

INHALT



FREUDE, STOLZ UND WISSEN

Die Europa Miniköche sind ein Ausnahmeprojekt auf gemeinnütziger Basis, das seit 1989 das Ernährungsverhalten von Kindern und Familien nachhaltig verändert. Die Europa Miniköche tauchen zwei Jahre lang vom Anbau über die Ernte und von der Zubereitung bis zum Service in alle Abläufe ein und eignen sich dadurch auch ein bewussteres Ernährungsverhalten an.

Die hochprofessionelle Anleitung und das Teilhaben an den Arbeitswelten der Erwachsenen bieten den Kindern dabei Spaß und spannende Erlebnisse pur. Ihre Freude am Tun und der Stolz, ein Europa Minikoch zu sein, drücken sich in ihrem Eifer, ihrem Vergnügen und in ihrer Ernsthaftigkeit aus – und sie ist an ihren Gesichtern abzulesen.





04
GRUSSWORTE

05
MINIKÖCHE KOMPAKT

06
DIE MINIKÖCHE
ORGANISATION UND ABLÄUFE
IN DEN REGIONALGRUPPEN

08
ZWEI JAHRE GASTRONOMIEKULTUR
– DARAUF KOMMT ES AN

10
JÜRGEN MÄDGER
INITIATOR DER EUROPA MINIKÖCHE

11
INFORMATIONEN FÜR GASTRONOMEN

12
AUFSICHTSRAT – BEIRAT –
DIE EUROPA MINIKÖCHE GGMBH

13
DIE EUROPA MINIKÖCHE
ZAHLEN, DATEN, FAKTEN

16
IMPRESSIONEN

18
PRESSESPIEGEL

19
KONTAKT
IMPRINT
FOTONACHWEISE

GRUSSWORTE



© Foto: Mainau GmbH

Bettina Gräfin Bernadotte,
Geschäftsführerin der Mainau GmbH
und Schirmherrin der Europa Miniköche

Lecker, gesund und selbstgemacht von den Europa Miniköchen

Was kann ich aus meinen frisch gepflückten Himbeeren zaubern? Wo kommen die Zutaten für unser Essen her? Wie decke ich einen festlichen Tisch für meine Familie? Antworten auf diese Fragen finden Kinder nun schon seit einem Vierteljahrhundert beim Projekt der Europa Miniköche, das bereits in ganz Europa Regionalgruppen ins Leben gerufen hat. Hier wird mit viel Freude geschnippelt, gebrutzelt und serviert – Theorie und Praxis von Kochkunst und Esskultur lernen die Miniköche mit Begeisterung.

Seit 2002 darf ich die Europa Miniköche als Schirmherrin begleiten. Bei jedem Treffen mit einer Regionalgruppe freue ich mich nicht nur auf viele Leckereien, sondern auf genau diese Begeisterung, welche die Kinder unseren Lebensmitteln und, im weiteren Sinne, dem Umweltbewusstsein und regionaler Wertschöpfung entgegenbringen. Ganz besonders freue ich mich zu hören, dass auch manche ehemaligen Miniköche mittlerweile zu Kochprofis herangewachsen sind.

Mit allen Projektbeteiligten, denen ich hier ganz herzlich für Ihren Einsatz danken möchte, freue ich mich auf meine weitere Begleitung der Europa Miniköche.

„Gesundheit durch richtige Ernährung in einer intakten Umwelt“ – was ich mit meiner „Bartholomäischen Drei-Säulentheorie“ schon vor 25 Jahren so pragmatisch und frei von Ideologien postuliert habe, ist nicht weniger als die Zusammenfassung der Themen, die uns alltäglich beschäftigen: Bewegung, Umwelt und Energie, Ökologie, Regionalität, Ernährung, Gesundheit, Orientierung in der Gesellschaft: Die Berufsbilder des Gastgewerbes sind bestens geeignet, diese Themen miteinander zu verknüpfen und sie in Praxis und Theorie unseren Kindern nahe zu bringen. Unmittelbar in einen Betrieb und in die Gemeinschaft der Miniköche integriert, erwerben sie noch viele weiteren Kompetenzen und Erfahrungen, von denen sie auf ihrem weiteren Lebensweg zum Beispiel auch bei der Bewerbung um einen Ausbildungsplatz profitieren werden.



Jürgen Mädger,
Gründer der
Europa Miniköche

MINIKÖCHE KOMPAKT

Engagierte Gastronomen gründen eine Regionalgruppe und öffnen den Kindern zwei Jahre lang ihre Küchen und Gasträume. Sie können die Gruppe mit ca. 24 Kindern als Einzelbetrieb leiten oder sich eigeninitiativ auf Kreisebene mit anderen Betrieben zusammenschließen. Inzwischen beteiligen sich verstärkt auch Schulen mit kompletten Miniköche-Klassen am Projekt.

Kinder im Alter von 10 und 11 Jahren erlernen im Laufe der monatlichen Treffen die Kernkompetenzen eines modernen Gastronomiebetriebes und werden mit dem gesamten Ernährungs-Kreislauf vertraut gemacht. Unterstützung kommt von weiteren Fachleuten, Betrieben und Produzenten aus der Branche.

Je Kind sind für die gesamte Dauer des Projekts 150 Euro als Organisationsbeitrag zu entrichten. Alle weiteren Kosten wie z.B. auch für Aktionsstage und Ausflüge werden von Sponsoren, Schirmherren und den Gastronomiebetrieben übernommen, inklusive der Ausstattung mit einer Kochuniform und dem kulinarischen Handwerkszeug.

Zum Abschluss des Projekts steht eine theoretische Prüfung der IHK an, die die Teilnahme als zweijähriges Berufsvorbereitungsseminar bundesweit einheitlich zertifiziert.

Im großen Rahmen einer Abschluss-Gala wird dieses Ereignis zusammen mit Eltern und geladenen Gästen gebührend gefeiert. Selbstverständlich mit einem von den Miniköchen zubereiteten und servierten Mehrgangmenü.



Jürgen Mädger erklärt den Miniköchen auf der Intergastra in Stuttgart die nächsten Arbeitsschritte

DIE MINIKÖCHE

ORGANISATION UND ABLÄUFE IN DEN REGIONALGRUPPEN



Die Geschwister Bolsinger basteln aus Zeitungswerbung eine Collage „Ernährungskreis“ für die Theoriestunde

Angesprochen sind Kinder im Alter von 10 und 11 Jahren, die nicht nur vorzüglich kochen lernen wollen, sondern auch einen bewussten Umgang mit Umwelt und Ernährung ganz praktisch erlernen möchten. Unter der fachkundigen Anleitung von Chefköchen, begleitet von Ernährungswissenschaftlern und ausgebildeten Servicekräften werden die Kinder während der 20 Monatstreffen und bei weiteren Aktionen in Theorie und Praxis angeleitet, unterrichtet und für gastronomische Berufe interessiert.

Die Kinder tragen damit Themen wie bewusste Ernährung und den verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln, Natur und Umwelt auch weiter zu Eltern, Geschwistern und Freunden und können sich selbst zu mündigen Verbrauchern entwickeln. Unter der Führung eines erfahrenen Gastronomen treffen sich die in Regionalgruppen organisierten

Miniköche mit jeweils 20 bis 24 Kindern zwei Jahre lang einmal im Monat in dessen Betrieb. Aufgeteilt in Service- und Küchengruppen werden ihnen die wichtigsten Grundlagen des gastronomischen Handwerks beigebracht. Ausgestattet wie wahre Meisterköche bereiten sie regionale und überregionale Spezialitäten zu, servieren diese und dürfen das Zubereitete am Ende natürlich auch verspeisen. Die professionelle Kochkleidung mit Kochjacke, Halstuch, Schürze und Baseballcap wird kostenfrei gestellt. Den ebenso kostenlosen Miniköche-Schalenkoffer mit Officemesser, Spätzlebrett mit Schaber, Sparschäler, Apfelausstecher und Stoffserviette dürfen sie auch nach den zwei Jahren behalten.

Bei Aktionstreffen mit unterschiedlichen Schwerpunkten besuchen die Kinder biologisch geführte landwirtschaftliche Betriebe. Alle Regionalgruppen

haben einen eigenen Bauerngarten, den sie zusammen mit ihren Familien bepflanzen, pflegen und abernten. Die Sensibilisierung für Natur, Umwelt und Lebensmittel ist einer der wesentlichen Inhalte des Miniköche-Programms.

Jede Regionalgruppe wird durch einen regionalen Schirmherrn aus Politik oder Wirtschaft vor Ort unterstützt. Durch die Beteiligung zahlreicher Sponsoren und vor allem durch den unentgeltlichen Arbeits- und Mitteleinsatz der Gastronomen beläuft sich der Organisationsbeitrag pro Kind auf nur 150,00 € für das zweijährige Projekt. Die Materialkosten, Speisen und Getränke für die Teilnehmer sind komplett frei. Auch bei größeren Veranstaltungen mit Übernachtung entstehen für die Eltern keine zusätzlichen Kosten. Damit richtet sich das Projekt an alle gesellschaftlichen Gruppen

Am Ende der zwei Jahre steht eine Prüfung für ein bundesweit anerkanntes IHK-Zertifikat über ein zweijähriges Berufsvorbereitungsseminar sowie eine festliche Abschlussveranstaltung zusammen mit Eltern und Förderern.

Immer wieder sind die Miniköche auch gern gesuchte Ausrichter von feierlichen Banketten und hochkarätigen Veranstaltungen. Diese Events bekommen

viel Resonanz in der lokalen und regionalen Presse, aber auch bei nationalen und internationalen Veranstaltungen. Die jeweiligen Regionalgruppen werden zum bekannten und anerkannten Teil des gesellschaftlichen Lebens.

Verstärkt erweitern Schulen ihre Angebote für Kinder und organisieren Miniköche-Klassen, die das Projekt als eigene Regionalgruppe durchlaufen.

Die Miniköche lernen in erster Linie durch praktische Erfahrungen nach der bewährten VENÜ-Methode, die dem Interesse und dem Forschergeist der Kinder entgegenkommt: Vormachen, Erklären, Nachmachen, Üben. Geschult wird dadurch auch die Verantwortung für das eigene Tun sowie die Beteiligung am Gelingen des gemeinsamen Ganzen. Durch die vom Team-Leiter verliehenen unterschiedlichen Kochjackenknöpfe in grün, gold und gelegentlich auch einmal in rot wird das individuelle Engagement gefördert. Außerdem motivieren sich die Kinder im so entstehenden Wettbewerb gegenseitig.

Die „Heimat“ der Europa Miniköche befindet sich auf der schwäbischen Ostalb in Bartholomä, dem Stammsitz des Miniköche-Gründers Jürgen Mädger.



Die Ernährungs-Pyramide wird den Miniköchen kindgerecht vermittelt

ZWEI JAHRE GASTRONOMIEKULTUR

DARAUF KOMMT ES AN

Gastronomie-Kultur von Profis für Kinder

Den Kindern das Kulturgut Essen & Trinken in allen Facetten erhalten

Gelegenheit macht mehr als Köche

Entdecken und ausprobieren, unter professioneller Anleitung über zwei Jahre hinweg lernen, Herausforderungen annehmen und den Erfolg erleben – ein Minikoch zu sein, ist für die Kinder noch viel mehr als ein spannendes Abenteuer. In einer ihnen zugewandten Umgebung Kompetenzen und Fähigkeiten erwerben, gemeinsam gastronomische Highlights für Gäste und Besucher gestalten oder einfach mal zu Hause die Regie in der Küche übernehmen – Kinder im Alter von 10 und 11 Jahren ergreifen diese Gelegenheit gerne und werden begeistert.



...so sieht die Ernte im Miniköche-Garten aus, das haben wir selbst gepflanzt

Miniköche in ganz Europa

Mittlerweile haben über 10 000 Kinder in rund 150 Regionalgruppen in Deutschland, Österreich, Frankreich, Finnland und der Schweiz das Projekt durchlaufen. Der länderübergreifende Kulturaustausch ist gerade im gastronomischen Bereich mit seinen jeweiligen Lebensmitteln, Sitten und Gebräuchen von besonderem Reiz.



...Jürgen Mädger erklärt, wie das mit den Schupfnudeln geht

Grundlagenforschung vom Setzling bis zum servierten Salat

Die Kinder beschäftigen sich unter fachkundiger Anleitung praktisch mit

- der Entstehung von Lebensmitteln (Sie besuchen u. a. landwirtschaftliche Betriebe, bewirtschaften einen eigenen Bauerngarten und befassen sich mit Natur und Umwelt),
- der Verwendung und Verarbeitung von landwirtschaftlichen Produkten,
- deren Zubereitung in der Restaurantküche,
- den gesamten erforderlichen Abläufen in einem gastronomischen Betrieb,
- der Kunst und Kreativität des Kochens,
- dem professionellen Eindecken von Tischen,
- dem professionellen Servieren von Speisen und Getränken,
- den Aufgabenstellungen einer Arbeit im Team.

Eingeflochtene Theoriestunden ergänzen die Erfahrungen aus Beobachtung, Mitmachen und Nachmachen.

Von großen Zusammenhängen bis zu den Details, auf die es ankommt

Mit spielerischer Ernsthaftigkeit und unmittelbaren Erfolgserlebnissen spannende Themen entdecken:

- Die Ursprünglichkeit unserer Lebensgrundlagen,
- Natur und Umwelt als Lebensraum entdecken, besonders in der eigenen Region,
- Landwirtschaft als Produktionsstätte, aber auch als Nutzung natürlicher Ressourcen,
- die Bedeutung von Nachhaltigkeit,
- den Geschmack frischer Lebensmittel und eine gesunde und bewusste Ernährung in Theorie und Praxis,
- das Wesen der Dienstleistung,
- Form und Stil beim Service einsetzen,
- die Organisation und Vorbereitung von Veranstaltungen.

Ein zertifizierter Europa Minikoch kann auf viele Kompetenzen zurückgreifen

Auch auf lange Sicht ist die Teilnahme an dem Projekt für jedes Kind eine Bereicherung:

- Soziale Kompetenzen wie Umgang, Kommunikation und Empathie für Einzelne und die Gemeinschaft erwerben,
- praktische Fertigkeiten erwerben, die vielfältig auch zu Hause angewendet werden können,
- dadurch ein verstärktes und individuelles Selbstbewusstsein entwickeln und Eigenverantwortung übernehmen,
- mit den Sinnen arbeiten können,
- die gewonnenen Einblicke in berufliche Arbeitsalltage, Gesellschaft und Wirtschaft sind ein Kapital für den weiteren Lebensweg,
- sich zum mündigen Verbraucher entwickeln können,
- Herausforderungen annehmen, Ideen und Lösungen entwickeln,
- den Erfolg eigener Bemühungen erleben, ob nach einem gehaltenen Referat, beim Gemüseschnippern und Abspülen oder in der Atmosphäre von Veranstaltungen wie der Abschluss-Gala.

Nicht zuletzt ist jeder Minikoch auch ein Botschafter in Sachen Natur, Umwelt, Ernährung und Ess- und Tischkultur.



...Emma serviert ihren ersten Apfelstrudel



...auf großer Bühne lässt sich gut „kochen“

JÜRGEN MÄDGER

INITIATOR DER EUROPA MINIKÖCHE

Jürgen Mädger im Gespräch

Erfahrener und leidenschaftlicher Gastronom und Hotelier – und ein umtriebiger und kommunikationsfreudiger Mensch, für den sein Beruf auch Berufung bedeutet. Seine eigene Begeisterung für eine natürliche Qualität bei der Speisenzubereitung und einen professionellen Service vermag er anderen Menschen zu vermitteln. Ein Ergebnis dieses Engagements für gesunde Ernährung und bewusstes Genießen sind die Europa Miniköche.

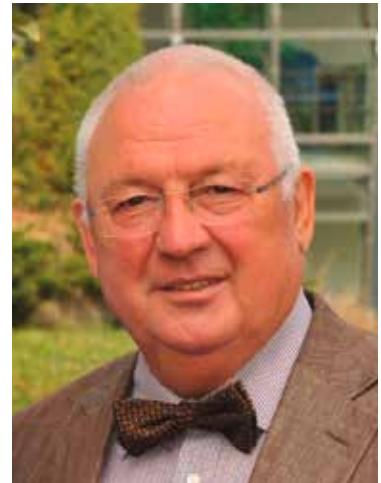
Mit dem Antrieb, Wissen und Fertigkeiten an nachfolgende Generationen weiterzugeben, vereint er gesellschaftliche Verantwortung mit der Freude, Kindern ein motivierendes Umfeld für besondere Erlebnisse zu verschaffen. Das pädagogische Konzept beschränkt sich dabei auf die traditionelle Wissensvermittlung des Vor- und Nachmachens. Und vielleicht auch ein bisschen deshalb ist das Projekt in seiner authentischen Direktheit so erfolgreich.

Ein 1989 veranstaltetes „Ferienprogramm Bartholomä“ wurde zur Keimzelle für die Europa Miniköche. Der Spaß, den die Kinder hatten, und der Eifer, mit dem sie mitgemacht haben, waren für Jürgen Mädger der Impuls, aktiv in die Zukunft unserer Gesellschaft zu investieren – und Kindern ein Forum zu bieten, das ihren Bedürfnissen entspricht: Spielerisch in professionellem Rahmen mit Theorie und Praxis in spannende Welten einzutauchen und Lernen mit aufregenden Erfolgserlebnissen zu verknüpfen.

Seither hat das Projekt neben allem neuzeitlichen digitalen Zeitvertreib und heutigen Ernährungsgewohnheiten nichts von seiner Attraktivität und Wertigkeit verloren. Im Gegenteil, es gewinnt durch die Vermittlung vielseitiger Kompetenzen stetig an Bedeutung. Die Begeisterung der Miniköche selbst erübriggt lange Erklärungen.

Das besondere und immer wieder neu motivierende an der Arbeit mit Kindern ist für Jürgen Mädger die Unmittelbarkeit, mit der sie ans Werk gehen:

„Nur wenn wir unseren Kindern unser Wissen und unsere Fertigkeiten weitergeben, haben wir eine Zukunft. Aber vor allem ist es einfach genial, mit Kindern zu arbeiten, die Freude und das Strahlen in ihren Augen zu sehnen,



Jürgen Mädger

wenn sie etwas selbst gemacht haben. Auch wenn das Spätzle noch so dick oder die Schupfnudel noch so krumm ist. Ich möchte erreichen, dass die Kinder etwas mit Freude tun, zwei Jahre bei der Stange bleiben und vielleicht dadurch Lust auf eine Ausbildung bekommen, egal in welchem Beruf.“

Dank der Unterstützung vieler anderer Menschen sind die Miniköche nicht nur fit beim Kochen und Servieren:

„Wo die Milch wirklich herkommt, bevor sie im Tetra-Pak im Kühlschrank steht, was Lebensmittel mit Umwelt und Natur zu tun haben, welche Sorten zu den Wintergemüsen zählen und ob der Mund zur Gabel oder die Gabel zum Mund geht – Grundwissen um Lebensmittel, ein bewusstes Ernährungsverhalten und nicht zuletzt soziale Kompetenzen werden in den Freundeskreis und in die Familien weitergetragen. Das Projekt zieht also noch viel weitere und nachhaltigere Kreise.“

Viele der oft handschriftlich eingereichten Bewerbungen sind schon fast rührend. Sie geben Jürgen Mädger die Gewissheit, in 25 Jahren vielen Kindern praktisch und emotional wertvolle Erfahrungen und Anstöße vermittelt zu haben:

„Eine in ihrer Ernsthaftigkeit und Einfachheit herrliche Bewerbung war diese: Lieber Herr Mädger, können Sie mir bitte das Kochen beibringen, denn ich kann das nicht und meine Mutter kann das auch nicht.“

INFORMATIONEN FÜR GASTRONOMEN

Für die Organisation einer Europa Miniköche-Regionalgruppe gibt es zwei Möglichkeiten:

Fünf bis zehn gastronomische Betriebe gestalten unter einer Teamleitung jeweils zwei bis vier Monatstreffen. Oder aber ein Betrieb erklärt sich bereit, die volle Gestaltung aller 20 durchzuführenden Monatstreffen zu übernehmen. Dieser muss dann Mittel und personelle Ausgestaltung alleine übernehmen.

Alle Monatstreffen, inklusive deren Warenkosten in Küche und Service, werden von den beteiligten Gastronomen getragen, ebenso der Verbrauch der Kinder an Speisen und Getränken zum Verzehr. Die Gastronomen organisieren die Treffen inhaltlich nach den Leitlinien der Europa Miniköche und bekommen dafür spezielle Unterlagen mit entsprechenden Vorgaben zur Verfügung gestellt, die die Durchführung der Treffen strukturieren und damit erleichtern. Sie nehmen also auch die Aufgabe des Regionalgruppen-Managements wahr, sorgen für die Einhaltung der Standards und werden selbst Repräsentanten des Europa Miniköche-Projekts. Ihre Fachkompetenz und Erfahrung machen einen großen Teil der Qualitäten des Projekts aus.

Für die Prüfung ist eine Verbindung zur örtlichen IHK herzustellen. Jede Gruppe hat einen eigenen Schirmherren aus Politik oder Wirtschaft. Vor dem Start einer Gruppe bekommt jeder Teamleiter als Anleitung zur Durchführung der Gruppe Informationen in Form von Merkblättern. Er unterschreibt danach auch eine entsprechende Vereinbarung zur Durchführung mit der gGmbH, um einen Ablauf im Sinne der Vorgaben zu gewährleisten.

Für die Gastronomen entsteht durch ihr Engagement in ein exemplarisch erfolgreiches und ausgesprochenen positiv besetztes Projekt für Kinder ein Wettbewerbsvorteil: Als Gastgeber der Europa Miniköche und Leiter einer Regionalgruppe können sie sich durch das Übernehmen

einer gesellschaftlichen Verantwortung vor allem in Kombination mit besonderen Events auf eine originelle und nachhaltige Art präsentieren und dürfen dadurch von Werbung in eigener Sache profitieren.

Ihr gestiegener Bekanntheitsgrad und die neu geschaffenen Verknüpfungen in der Region wirken sich in der Regel noch lange nach Ende des Projekts vorteilhaft auf den eigenen Betrieb aus. Nicht zuletzt ist die Arbeit mit den Kindern auch für sie selbst eine persönliche, mit vielen schönen Erlebnissen verbundene Bereicherung.

Weitere Einzelheiten zur Durchführung einer Regionalgruppe

Zusätzlich zu den monatlichen Treffen sollen noch verschiedene Projekte mit freiwilliger Beteiligung und weiteren Partnern an jeweils vereinbarten Nachmittagen gestartet werden.

Dazu ist der Aufbau eines regionalen Netzwerkes von Erzeugern wie Landwirten, Bäckern, Metzgern, Mühlen, Fischzüchtern oder auch großen Lebensmittelproduzenten zu empfehlen.

Zur fachlichen Gesamtbetreuung ist die Zusammenarbeit mit dem regionalen Hotel- und Gaststättenverband oder mit einer Hotelfachschule wünschenswert.

Für die Theoriestunden muss eine Ernährungsfachkraft zur Verfügung stehen. Als exklusiver Gesundheitspartner steht uns hierbei die BAR-MER-GEK unterstützend zur Seite und finanziert auch die Ernährungsfachkräfte.

Über einen internen Zugang zur Internetseite werden der Teamleitung und den Ernährungsfachkräften alle notwendigen Unterlagen, Rezepte, Arbeitspläne und Formulare zur Verfügung gestellt. Jede Gruppe bekommt auf der Miniköche-Internetseite Unterseiten eingestellt, auf denen sie ihr eigenes Fotoalbum, ihre Partner, die Termine für die Aktionen und Monatstreffen einpflegen kann.

AUFSICHTSRAT – BEIRAT – DIE EUROPA MINIKÖCHE GGMBH

Das Projekt ist seit 2007 als **Europa-Miniköche® gGmbH** konstituiert. Die gemeinnützige Gesellschaft verfolgt „ausschließlich und unmittelbar gemeinnützige bzw. mildtätige Zwecke“ und ist vom Jugendhilfeausschuss des Ostalbkreises als Träger der freien Jugendhilfe anerkannt. Geschäftsführender Gesellschafter ist Jürgen Mädger. Die Marke „Europa Miniköche“ wurde im Mai 2003 am Deutschen Patentamt mit der Registernummer 303 24 483 eingetragen.

Der Aufsichtsrat überwacht und berät die Geschäftsführung. Er gewährleistet dabei die Transparenz und die Einhaltung des „Vier-Augen-Prinzips“.

Der Beirat berät und unterstützt das Europa Miniköche Projekt auf allen Geschäftsfeldern. Er repräsentiert die gesellschaftlichen Anliegen und die Interessen von Förderern, Unterstützern und Sponsoren. Die Aufsichtsräte sind Mitglieder des Beirats. Die Geschäftsführung nimmt an den Sitzungen teil und arrangiert sie.

Aufsichtsrat



Vorsitzende
Bettina Gräfin Bernadotte
Geschäftsführerin Mainau GmbH



Stellv. Vorsitzender
Ernst Fischer
Präsident des Deutschen Hotel- und
Gaststättenverbandes



Paulus G. Wunsch
Leiter Marketing und
Sponsoring ARTE G.E.I.E

Beirat



Angelika Büscher
Rektorin der Evangelischen
Realschule Burscheid, als Vertreterin
der Europa Miniköche-Teamleiter



Klaus Moser
Hauptgeschäftsführer der
IHK-Ostwürttemberg



Klaus Pavel
Landrat Ostalbkreis



Patrick Schnieder
Bundestagabgeordneter,
Generalsekretär der CDU
Rheinland-Pfalz



Dr. Christoph Straub
Vorstandsvorsitzender
Barmer GEK Hauptverwaltungen
Wuppertal



Martin Swierzy
Geschäftsführer Deutschland
ALSCO Berufskleidungs-
Service GmbH

DIE EUROPA MINIKÖCHE

ZAHLEN, DATEN, FAKTEN

Bis Ende 2014 haben seit dem ersten Jahrgang 1989 weit über 10 000 Kinder an dem Projekt teilgenommen.

Über 400 gastronomische Betriebe haben in den 25 Jahren die Verantwortung für die Durchführung einer Regionalgruppe übernommen. Neben diesen waren noch unzählige weitere Akteure zum Beispiel

bei der Organisation von Aktionstagen und Veranstaltungen mit Gästen beteiligt.

Tausende kulinarische Überraschungen und Kleinigkeiten haben die Miniköche bislang schon serviert oder zubereitet: Vom alkoholfreien Cocktail über das „Maultaschencarpaccio“ bis zu den „Miniköche-Lollys“ und dem „Miniköche-Meterbrot“.



Feierliche Verleihung des Bundesverdienstkreuzes an Jürgen Mädger durch den Ministerpräsidenten Winfried Kretschmann und Staatssekretär Klaus Peter Murawski

Veranstaltungen

Die Europa Miniköche waren schon an rund 700 Veranstaltungen beteiligt und haben auch prominente Gäste verwöhnt:

- „Grüne Woche“ mit dem damaligen Bundespräsidenten Horst Köhler,
- „Ball der Badischen Wirtschaft“,
- Weihnachtsfeiern der Konzernleitung der Daimler-Benz AG,
- 95. Geburtstag von Lennart Graf Bernadotte mit dem schwedischen Königspaar,
- Benefizgala im Europapark mit Veronica Ferres,
- „Stallwächterparty“ der BW-Landesvertretung in Berlin,
- Benefiz-Veranstaltung „Kinderland Baden-Württemberg“ mit dem damaligen Ministerpräsidenten Günther Oettinger im Europapark Rust,
- bei der Bertelsmannstiftung in Berlin, mit Sterneköchen wie Harald Wohlfahrt, Lea Linster, Eckhardt Witzigmann, Hans-Peter Wodarz, mit Ministerin Ursula von der Leyen und Daimlerchef Dieter Zetsche,
- bei Spielen der Fußballweltmeisterschaft in Stuttgart mit Bundespräsident a. D. Roman Herzog, Bundesministern, „Tatort“-Kommissaren sowie Bundeskanzlerin Angela Merkel und ihren Gästen wie dem damaligen französischen Ministerpräsidenten Nicolas Sarkozy,
- Benefizgala der Karlshöhe mit Eva Köhler (Gattin des Bundespräsidenten a. D.) als Schirmherrin,
- Weltkindertag und Tag der Deutschen Einheit Villa Hammerschmidt mit dem damaligen Bundespräsidenten Christian Wulff und Gattin,
- bei überregionalen besonderen Highlights: 15 Sternchen-Eröffnungen in Kitas der Daimler AG in ganz Deutschland durch Miniköche, die ALSCO Gala in Frankfurt, Benefiz-Veranstaltung für die Olgäle-Stiftung im Porsche-Museum, zu Gast beim Branchentag des DEHOGA und auf der Intergastra, die Geschmackstage in Andernach, Weltkongress Reals Chateau im Historischen Museum in Berlin.

Rekorde

Ein Weltrekord im Spätzleschaben wurde 2004 von den Miniköchen aufgestellt. Aus einer Tonne Heimatsmühle-Mehl und 6000 Eiern haben 220 Kinder an 220 Kochstellen bei der Firma Alb-Gold innerhalb von 56 Minuten und 15 Sekunden 3000 Portionen Käsespätzle zubereitet. Der Erlös der Veranstaltung kam einer sozialen Einrichtung in der Region zu Gute.

Den bis dahin gültigen Weltrekord im Maultaschen machen (2500 in 1 Stunde) haben die Miniköche im Juli 2012 weit übertroffen: Unter der Beteiligung von 100 Miniköchen aus sechs Regionalgruppen wurden auf dem Esslinger Hafenmarkt in 45 Minuten 4520 Maultaschen hergestellt.

Im September 2012 folgte der Europa-Rekord im Apfelkuchen backen: Mit dem Backen eines 202 Meter langen Apfelkuchens konnten 301 Miniköche aus 21 Regionalgruppen zudem noch 1190 Euro an Spenden für „Kinder helfen Kindern“ sammeln.

6886 Klöße wurden im Mai 2013 im fränkischen Spalt gedreht – noch ein Weltrekord. Im Juni 2014 wurde im Bayrischen Wald der Weltrekord im Schupfnudelnmachen mit über 63000 produzierten Schupfnudeln aufgestellt.

Auszeichnungen

Für sein Projekt „Kosten senken durch Umweltschutz“ bekam Jürgen Mädger den 1. Innovationspreis 1998 der Region Ostwürttemberg verliehen. Das Preisgeld von 5000 Euro investierte er umgehend in den Aufbau des Miniköche-Projekts.

Weitere Auszeichnungen für Jürgen Mädger und seine Arbeit mit und für die Miniköche sind das Bundesverdienstkreuz am Bande, der 10. Innovationspreis Ostwürttemberg, der Preis der Bertelsmannstiftung „Unternehmen für die Region“, ein „Übermorgenmacher“ des Landes Baden-Württemberg und der Dr. Rainer Wild-Preis der Dr. Rainer Wild-Stiftung als „herausragendes Ernährungsbildungsprojekt für Kinder in Deutschland“.

TV

Die Miniköche waren schon viele Male Thema in der Berichterstattung in TV-Nachrichten und Reportagen und zu Gast in Sendungen wie dem „Tigerenten-Club“, „Kaffee oder Tee“ und „Fröhlicher Feierabend“ (SWR), beim Bayerischen Rundfunk und vielen Regionalsendern.

Am DEHOGA Branchentag 2014 erstellte das ZDF für seine Sendung Mona-Lisa aus dem Maritim Hotel Berlin eine längere Reportage über das Projekt Europa Miniköche.

Spendenaktion „Kinder helfen Kindern“

Unter diesem Motto haben die Europa Miniköche eine eigene Sammelaktion gegründet, die aus Veranstaltungserlösen und Sonderaktionen aller Gruppen finanziert wird. Seit 2004 sind so schon rund 110 000 € an Spenden zusammengekommen, die an Hilfsorganisationen wie zum Beispiel „Childhood“ von Königin Silvia von Schweden oder auch an regionale Einzelprojekte wie 2013 an die Flutopfer rund um Passau vergeben wurden. Jede Miniköche-Gruppe kann im Laufe des Jahres einen Verwendungszweck anmelden. Eine Jury wählt zum Jahresende aus allen Vorschlägen aus, welche Gruppe die Spendensumme für ihren Vorschlag erhält. Jede Gruppe übergibt die Spende persönlich.

Auf der Miniköche-Internetseite ist der aktuelle Spendenstand mit allen Informationen zu den geförderten Projekten aktuell ablesbar.

Bankverbindung für das Spendenkonto „Kinder helfen Kindern“

Kontoname:
Kinder helfen Kindern

Konto-Nummer:
1000 8160 66

bei der
Kreissparkasse-Ostalb

IBAN:
DE94 6145 0050 1000 8160 66

BIC:
OASPDE6AXXX



Europa Miniköche übergeben Spende an von der Flut in Passau betroffene Familien



Europa Miniköche, Preisverleihung „Dr. Rainer Wild-Preis“ in Berlin mit ehem. Minister Dirk Niebel, Jürgen Mädger und Dr. Rainer Wild (v. links)

IMPRESSIONEN

Zürcher Miniköche
zu Besuch auf der Mainau

Backen im Seniorenheim



Miniköche und Bundeskanzlerin Merkel in der Landesvertretung
Baden-Württemberg Berlin

Miniköche übergeben Königin Silvia von Schweden auf der Mainau Geschenke



Jede Miniköche-Gruppe hat einen eigenen Bauern-garten



Eine stolze Miniköchin zeigt ihre erste gefaltete Serviette



Lea Linster zeigt den Miniköchen wie Vanilleschoten für ihre Crème brûlée aufbereitet wird

Jahrgangs-abschluss 2012 im schwäbischen Abtsgmünd

PRESSESPIEGEL

Nummer 230

Balersbronn · Seewald

Donnerstag, 4. Oktober 2012

Miniköche im Rekordeinsatz auf der Mainau

Team aus Balersbronn reist mit 18 Teilnehmern und 20 Kilogramm Äpfeln an / Gräfin Bettina Bernadotte gibt Geduld

Von Monika Braun

Balersbronn. Balersbrunner Miniköche auf Rekordjagd: Die jungen Köche, die im Wechsel im Hotel Barfüß und im Hotel Tanne ausgebildet werden, waren mit von der Partie, als es auf der Mainau darum ging, einen Rekordküchen zu backen.

Viele Miniköche in perfekten weißen Kochkostümen mit ihrem unverkennbaren weißen Kofferrucksack bewaffnet,

gerieten, bei dem sie den längsten Apfelflecker Deutschlands backen sollten. 301 Miniköche von 21 Regionen waren angemeldet. Sie wurden von rund 700 Begeisterten unterstützt. Die Minikochgruppe aus Balersbronn war mit 18 aktiven Teilnehmern stark vertreten. Mit 20 Kilogramm Äpfeln war das Schwarzwalddorf nun die Gruppe gut ausgerüstet und stand kurz davor zum Gefüllens des Rekordversuchs bei. Was zuletzt mit einem pünktlichen Mittagessen und einem ungewöhnlichen Plausch zu-



Donau Zeitung
KREIS DILLINGEN MIT DEN STÄDTEN DILLINGEN · LAUINGEN · GUNDLFINGEN U.
Bertelsmann begibt sich
in die Mainau

Hafen:
e Abstriche
er Sicherheit

und Hopfenstadt - part nun auch Kloßmetropole

Kord: 200 Europa-Miniköche haben innerhalb weniger Stunden mit viel Geschick 6886 Klöße gedreht

SPLAT – Sie haben es geschafft: 200 Europa-Miniköche haben in Spalt im Landkreis Dillingen innerhalb weniger Stunden einen neuen Weltrekord erzielt. Die sechs- bis 14-jährigen Kinder feierten mit dem Meistersingen den Abschluss eines zweitägigen Bildungsprojekts, bei dem es um Einblicke in das gastronomische Handwerk geht. Europa-Miniköche gibt es seit knapp 25 Jahren. In Südbaden ist Bertelsmann einer der wenigen, die Kinder lernen, wie Grundlagen in Sachen Kochen und Ernährungskultur, Tischkultur und Gastfreundschaft. Dabei können sie Gastronomen, Bäckereien und Metzger über die Schulter schauen.

Beim Weltrekordversuch ist vor allem Geschick und Schnelligkeit gefragt. Europa-Miniköche kann es nicht anders ausspielen. Denn die 200 Kinder aus zwanzig 100 und 130 Gramm schweren Zu-häfelig-Tengenfugen oder -wegraten lassen du blöd Zeit. Am Ende ist es dann so, dass 6886 Klöße in 19 Minuten lag, leichter gehoben werden. SPLAT ist nicht mehr nur Bier, sondern auch Käufleinstadt.

Das Land
am
und auch
Kinder
die
Jug

Fünf-Sterne-Unternehmer

Die Bertelsmann-Stiftung und Impulse gingen auf die Suche nach Firmen, die sich auf vorbildliche Weise für die Gesellschaft engagieren. Mit riesigem Erfolg.



Mit Leib und Seele dabei: Unternehmer Jürgen Mälder (ganzes Foto, rechts) koordiniert den Einsatz seiner Miniköche auf einem Firmenevent im Seestrand in Leverkusen. Die 50 Jungen und Mädchen begießen die Säfte und helfen beim Service.

Aus dort wird eins – für Jungen und Mädchen individuell. Der 42-jährige Gastronom und Hotelier ist fest mit seiner Heimat Schwäbisch Albstadt verbunden, schätzt gesunde Ernährung und lebt Kinder. Die "Europa-Miniköche" sind das leidenschaftliche Ergebnis all dessen. Gut 5000 Jahre alte Zivilisationen haben uns darüber das Projekt nicht nur Köchen gelehrt, sondern auch die wichtigsten Apfelsorte eines guten Erntedankfestes vorgetragen: Tugenden wie Punktlichkeit, Höflichkeit, Geduld.

Wie er

dann ein nachhaltiges Bildungserlebnis für die zweitgrößte Konsumentin des Elterns nur 50 Euro pro Jahr nutzen das schwäbischen Schäbberherren aus der Nacho zu führen: „Viel zu wenig Menschen in Deutschland wissen, wie engagiert und kreativ unsere familienbetrieblichen Betriebe sind.“ Mehr als 700 Bewerbungen belegen das.

Mälders Kochklasse rückt in den herausragenden Bereich. Und werden deshalb in ihrer im Dezember erschienenen Handbuch für Vereinten

weltung, Lit. Mohn, hatte die Idee, verant-

wortungsvolles Unternehmensmodell aus der Nacho zu führen: „Viel zu wenig Menschen in Deutschland wissen, wie engagiert und kreativ unsere familienbetrieblichen Betriebe sind.“ Mehr als 700 Bewerbungen belegen das.

Mälders Kochklasse rückt in den herausragenden Bereich. Und werden deshalb in ihrer im Dezember erschienenen Handbuch für Vereinten

weltung, Lit. Mohn, hatte die Idee, verant-

wortungsvolles Unternehmensmodell aus der Nacho zu führen: „Viel zu wenig Menschen in Deutschland wissen, wie engagiert und kreativ unsere familienbetrieblichen Betriebe sind.“ Mehr als 700 Bewerbungen belegen das.

Mälders Kochklasse rückt in den herausragenden Bereich. Und werden deshalb in ihrer im Dezember erschienenen Handbuch für Vereinten

weltung, Lit. Mohn, hatte die Idee, verant-

wortungsvolles Unternehmensmodell aus der Nacho zu führen: „Viel zu wenig Menschen in Deutschland wissen, wie engagiert und kreativ unsere familienbetrieblichen Betriebe sind.“ Mehr als 700 Bewerbungen belegen das.

Mälders Kochklasse rückt in den herausragenden Bereich. Und werden deshalb in ihrer im Dezember erschienenen Handbuch für Vereinten

weltung, Lit. Mohn, hatte die Idee, verant-

wortungsvolles Unternehmensmodell aus der Nacho zu führen: „Viel zu wenig Menschen in Deutschland wissen, wie engagiert und kreativ unsere familienbetrieblichen Betriebe sind.“ Mehr als 700 Bewerbungen belegen das.

Mälders Kochklasse rückt in den herausragenden Bereich. Und werden deshalb in ihrer im Dezember erschienenen Handbuch für Vereinten

weltung, Lit. Mohn, hatte die Idee, verant-

wortungsvolles Unternehmensmodell aus der Nacho zu führen: „Viel zu wenig Menschen in Deutschland wissen, wie engagiert und kreativ unsere familienbetrieblichen Betriebe sind.“ Mehr als 700 Bewerbungen belegen das.

Mälders Kochklasse rückt in den herausragenden Bereich. Und werden deshalb in ihrer im Dezember erschienenen Handbuch für Vereinten

weltung, Lit. Mohn, hatte die Idee, verant-

wortungsvolles Unternehmensmodell aus der Nacho zu führen: „Viel zu wenig Menschen in Deutschland wissen, wie engagiert und kreativ unsere familienbetrieblichen Betriebe sind.“ Mehr als 700 Bewerbungen belegen das.

Mälders Kochklasse rückt in den herausragenden Bereich. Und werden deshalb in ihrer im Dezember erschienenen Handbuch für Vereinten

weltung, Lit. Mohn, hatte die Idee, verant-

wortungsvolles Unternehmensmodell aus der Nacho zu führen: „Viel zu wenig Menschen in Deutschland wissen, wie engagiert und kreativ unsere familienbetrieblichen Betriebe sind.“ Mehr als 700 Bewerbungen belegen das.

Mälders Kochklasse rückt in den herausragenden Bereich. Und werden deshalb in ihrer im Dezember erschienenen Handbuch für Vereinten

weltung, Lit. Mohn, hatte die Idee, verant-

wortungsvolles Unternehmensmodell aus der Nacho zu führen: „Viel zu wenig Menschen in Deutschland wissen, wie engagiert und kreativ unsere familienbetrieblichen Betriebe sind.“ Mehr als 700 Bewerbungen belegen das.

Mälders Kochklasse rückt in den herausragenden Bereich. Und werden deshalb in ihrer im Dezember erschienenen Handbuch für Vereinten

weltung, Lit. Mohn, hatte die Idee, verant-

wortungsvolles Unternehmensmodell aus der Nacho zu führen: „Viel zu wenig Menschen in Deutschland wissen, wie engagiert und kreativ unsere familienbetrieblichen Betriebe sind.“ Mehr als 700 Bewerbungen belegen das.

Mälders Kochklasse rückt in den herausragenden Bereich. Und werden deshalb in ihrer im Dezember erschienenen Handbuch für Vereinten

weltung, Lit. Mohn, hatte die Idee, verant-

wortungsvolles Unternehmensmodell aus der Nacho zu führen: „Viel zu wenig Menschen in Deutschland wissen, wie engagiert und kreativ unsere familienbetrieblichen Betriebe sind.“ Mehr als 700 Bewerbungen belegen das.

Mälders Kochklasse rückt in den herausragenden Bereich. Und werden deshalb in ihrer im Dezember erschienenen Handbuch für Vereinten

weltung, Lit. Mohn, hatte die Idee, verant-

wortungsvolles Unternehmensmodell aus der Nacho zu führen: „Viel zu wenig Menschen in Deutschland wissen, wie engagiert und kreativ unsere familienbetrieblichen Betriebe sind.“ Mehr als 700 Bewerbungen belegen das.

Mälders Kochklasse rückt in den herausragenden Bereich. Und werden deshalb in ihrer im Dezember erschienenen Handbuch für Vereinten

weltung, Lit. Mohn, hatte die Idee, verant-

wortungsvolles Unternehmensmodell aus der Nacho zu führen: „Viel zu wenig Menschen in Deutschland wissen, wie engagiert und kreativ unsere familienbetrieblichen Betriebe sind.“ Mehr als 700 Bewerbungen belegen das.

Mälders Kochklasse rückt in den herausragenden Bereich. Und werden deshalb in ihrer im Dezember erschienenen Handbuch für Vereinten

weltung, Lit. Mohn, hatte die Idee, verant-

wortungsvolles Unternehmensmodell aus der Nacho zu führen: „Viel zu wenig Menschen in Deutschland wissen, wie engagiert und kreativ unsere familienbetrieblichen Betriebe sind.“ Mehr als 700 Bewerbungen belegen das.

Mälders Kochklasse rückt in den herausragenden Bereich. Und werden deshalb in ihrer im Dezember erschienenen Handbuch für Vereinten

weltung, Lit. Mohn, hatte die Idee, verant-

wortungsvolles Unternehmensmodell aus der Nacho zu führen: „Viel zu wenig Menschen in Deutschland wissen, wie engagiert und kreativ unsere familienbetrieblichen Betriebe sind.“ Mehr als 700 Bewerbungen belegen das.

Mälders Kochklasse rückt in den herausragenden Bereich. Und werden deshalb in ihrer im Dezember erschienenen Handbuch für Vereinten

weltung, Lit. Mohn, hatte die Idee, verant-

wortungsvolles Unternehmensmodell aus der Nacho zu führen: „Viel zu wenig Menschen in Deutschland wissen, wie engagiert und kreativ unsere familienbetrieblichen Betriebe sind.“ Mehr als 700 Bewerbungen belegen das.

Mälders Kochklasse rückt in den herausragenden Bereich. Und werden deshalb in ihrer im Dezember erschienenen Handbuch für Vereinten

weltung, Lit. Mohn, hatte die Idee, verant-

wortungsvolles Unternehmensmodell aus der Nacho zu führen: „Viel zu wenig Menschen in Deutschland wissen, wie engagiert und kreativ unsere familienbetrieblichen Betriebe sind.“ Mehr als 700 Bewerbungen belegen das.

Mälders Kochklasse rückt in den herausragenden Bereich. Und werden deshalb in ihrer im Dezember erschienenen Handbuch für Vereinten

weltung, Lit. Mohn, hatte die Idee, verant-

wortungsvolles Unternehmensmodell aus der Nacho zu führen: „Viel zu wenig Menschen in Deutschland wissen, wie engagiert und kreativ unsere familienbetrieblichen Betriebe sind.“ Mehr als 700 Bewerbungen belegen das.

Mälders Kochklasse rückt in den herausragenden Bereich. Und werden deshalb in ihrer im Dezember erschienenen Handbuch für Vereinten

weltung, Lit. Mohn, hatte die Idee, verant-

wortungsvolles Unternehmensmodell aus der Nacho zu führen: „Viel zu wenig Menschen in Deutschland wissen, wie engagiert und kreativ unsere familienbetrieblichen Betriebe sind.“ Mehr als 700 Bewerbungen belegen das.

Mälders Kochklasse rückt in den herausragenden Bereich. Und werden deshalb in ihrer im Dezember erschienenen Handbuch für Vereinten

weltung, Lit. Mohn, hatte die Idee, verant-

wortungsvolles Unternehmensmodell aus der Nacho zu führen: „Viel zu wenig Menschen in Deutschland wissen, wie engagiert und kreativ unsere familienbetrieblichen Betriebe sind.“ Mehr als 700 Bewerbungen belegen das.

Mälders Kochklasse rückt in den herausragenden Bereich. Und werden deshalb in ihrer im Dezember erschienenen Handbuch für Vereinten

weltung, Lit. Mohn, hatte die Idee, verant-

wortungsvolles Unternehmensmodell aus der Nacho zu führen: „Viel zu wenig Menschen in Deutschland wissen, wie engagiert und kreativ unsere familienbetrieblichen Betriebe sind.“ Mehr als 700 Bewerbungen belegen das.

Mälders Kochklasse rückt in den herausragenden Bereich. Und werden deshalb in ihrer im Dezember erschienenen Handbuch für Vereinten

weltung, Lit. Mohn, hatte die Idee, verant-

wortungsvolles Unternehmensmodell aus der Nacho zu führen: „Viel zu wenig Menschen in Deutschland wissen, wie engagiert und kreativ unsere familienbetrieblichen Betriebe sind.“ Mehr als 700 Bewerbungen belegen das.

Mälders Kochklasse rückt in den herausragenden Bereich. Und werden deshalb in ihrer im Dezember erschienenen Handbuch für Vereinten

weltung, Lit. Mohn, hatte die Idee, verant-

wortungsvolles Unternehmensmodell aus der Nacho zu führen: „Viel zu wenig Menschen in Deutschland wissen, wie engagiert und kreativ unsere familienbetrieblichen Betriebe sind.“ Mehr als 700 Bewerbungen belegen das.

Mälders Kochklasse rückt in den herausragenden Bereich. Und werden deshalb in ihrer im Dezember erschienenen Handbuch für Vereinten

weltung, Lit. Mohn, hatte die Idee, verant-

wortungsvolles Unternehmensmodell aus der Nacho zu führen: „Viel zu wenig Menschen in Deutschland wissen, wie engagiert und kreativ unsere familienbetrieblichen Betriebe sind.“ Mehr als 700 Bewerbungen belegen das.

Mälders Kochklasse rückt in den herausragenden Bereich. Und werden deshalb in ihrer im Dezember erschienenen Handbuch für Vereinten

weltung, Lit. Mohn, hatte die Idee, verant-

wortungsvolles Unternehmensmodell aus der Nacho zu führen: „Viel zu wenig Menschen in Deutschland wissen, wie engagiert und kreativ unsere familienbetrieblichen Betriebe sind.“ Mehr als 700 Bewerbungen belegen das.

Mälders Kochklasse rückt in den herausragenden Bereich. Und werden deshalb in ihrer im Dezember erschienenen Handbuch für Vereinten

weltung, Lit. Mohn, hatte die Idee, verant-

wortungsvolles Unternehmensmodell aus der Nacho zu führen: „Viel zu wenig Menschen in Deutschland wissen, wie engagiert und kreativ unsere familienbetrieblichen Betriebe sind.“ Mehr als 700 Bewerbungen belegen das.

Mälders Kochklasse rückt in den herausragenden Bereich. Und werden deshalb in ihrer im Dezember erschienenen Handbuch für Vereinten

weltung, Lit. Mohn, hatte die Idee, verant-

wortungsvolles Unternehmensmodell aus der Nacho zu führen: „Viel zu wenig Menschen in Deutschland wissen, wie engagiert und kreativ unsere familienbetrieblichen Betriebe sind.“ Mehr als 700 Bewerbungen belegen das.

Mälders Kochklasse rückt in den herausragenden Bereich. Und werden deshalb in ihrer im Dezember erschienenen Handbuch für Vereinten

weltung, Lit. Mohn, hatte die Idee, verant-

wortungsvolles Unternehmensmodell aus der Nacho zu führen: „Viel zu wenig Menschen in Deutschland wissen, wie engagiert und kreativ unsere familienbetrieblichen Betriebe sind.“ Mehr als 700 Bewerbungen belegen das.

Mälders Kochklasse rückt in den herausragenden Bereich. Und werden deshalb in ihrer im Dezember erschienenen Handbuch für Vereinten

weltung, Lit. Mohn, hatte die Idee, verant-

wortungsvolles Unternehmensmodell aus der Nacho zu führen: „Viel zu wenig Menschen in Deutschland wissen, wie engagiert und kreativ unsere familienbetrieblichen Betriebe sind.“ Mehr als 700 Bewerbungen belegen das.

Mälders Kochklasse rückt in den herausragenden Bereich. Und werden deshalb in ihrer im Dezember erschienenen Handbuch für Vereinten

weltung, Lit. Mohn, hatte die Idee, verant-

wortungsvolles Unternehmensmodell aus der Nacho zu führen: „Viel zu wenig Menschen in Deutschland wissen, wie engagiert und kreativ unsere familienbetrieblichen Betriebe sind.“ Mehr als 700 Bewerbungen belegen das.

Mälders Kochklasse rückt in den herausragenden Bereich. Und werden deshalb in ihrer im Dezember erschienenen Handbuch für Vereinten

weltung, Lit. Mohn, hatte die Idee, verant-

wortungsvolles Unternehmensmodell aus der Nacho zu führen: „Viel zu wenig Menschen in Deutschland wissen, wie engagiert und kreativ unsere familienbetrieblichen Betriebe sind.“ Mehr als 700 Bewerbungen belegen das.

Mälders Kochklasse rückt in den herausragenden Bereich. Und werden deshalb in ihrer im Dezember erschienenen Handbuch für Vereinten

weltung, Lit. Mohn, hatte die Idee, verant-

wortungsvolles Unternehmensmodell aus der Nacho zu führen: „Viel zu wenig Menschen in Deutschland wissen, wie engagiert und kreativ unsere familienbetrieblichen Betriebe sind.“ Mehr als 700 Bewerbungen belegen das.

Mälders Kochklasse rückt in den herausragenden Bereich. Und werden deshalb in ihrer im Dezember erschienenen Handbuch für Vereinten

weltung, Lit. Mohn, hatte die Idee, verant-

wortungsvolles Unternehmensmodell aus der Nacho zu führen: „Viel zu wenig Menschen in Deutschland wissen, wie engagiert und kreativ unsere familienbetrieblichen Betriebe sind.“ Mehr als 700 Bewerbungen belegen das.

Mälders Kochklasse rückt in den herausragenden Bereich. Und werden deshalb in ihrer im Dezember erschienenen Handbuch für Vereinten

weltung, Lit. Mohn, hatte die Idee, verant-

wortungsvolles Unternehmensmodell aus der Nacho zu führen: „Viel zu wenig Menschen in Deutschland wissen, wie engagiert und kreativ unsere familienbetrieblichen Betriebe sind.“ Mehr als 700 Bewerbungen belegen das.

Mälders Kochklasse rückt in den herausragenden Bereich. Und werden deshalb in ihrer im Dezember erschienenen Handbuch für Vereinten

weltung, Lit. Mohn, hatte die Idee, verant-

wortungsvolles Unternehmensmodell aus der Nacho zu führen: „Viel zu wenig Menschen in Deutschland wissen, wie engagiert und kreativ unsere familienbetrieblichen Betriebe sind.“ Mehr als 700 Bewerbungen belegen das.

Mälders Kochklasse rückt in den herausragenden Bereich. Und werden deshalb in ihrer im Dezember erschienenen Handbuch für Vereinten

weltung, Lit. Mohn, hatte die Idee, verant-

wortungsvolles Unternehmensmodell aus der Nacho zu führen: „Viel zu wenig Menschen in Deutschland wissen, wie engagiert und kreativ unsere familienbetrieblichen Betriebe sind.“ Mehr als 700 Bewerbungen belegen das.

Mälders Kochklasse rückt in den herausragenden Bereich. Und werden deshalb in ihrer im Dezember erschienenen Handbuch für Vereinten

weltung, Lit. Mohn, hatte die Idee, verant-

wortungsvolles Unternehmensmodell aus der Nacho zu führen: „Viel zu wenig Menschen in Deutschland wissen, wie engagiert und kreativ unsere familienbetrieblichen Betriebe sind.“ Mehr als 700 Bewerbungen belegen das.

Mälders Kochklasse rückt in den herausragenden Bereich. Und werden deshalb in ihrer im Dezember erschienenen Handbuch für Vereinten

weltung, Lit. Mohn, hatte die Idee, verant-

wortungsvolles Unternehmensmodell aus der Nacho zu führen: „Viel zu wenig Menschen in Deutschland wissen, wie engagiert und kreativ unsere familienbetrieblichen Betriebe sind.“ Mehr als 700 Bewerbungen belegen das.

Mälders Kochklasse rückt in den herausragenden Bereich. Und werden deshalb in ihrer im Dezember erschienenen Handbuch für Vereinten

weltung, Lit. Mohn, hatte die Idee, verant-

wortungsvolles Unternehmensmodell aus der Nacho zu führen: „Viel zu wenig Menschen in Deutschland wissen, wie engagiert und kreativ unsere familienbetrieblichen Betriebe sind.“ Mehr als 700 Bewerbungen belegen das.

Mälders Kochklasse rückt in den herausragenden Bereich. Und werden deshalb in ihrer im Dezember erschienenen Handbuch für Vereinten

weltung, Lit. Mohn, hatte die Idee, verant-

wortungsvolles Unternehmensmodell aus der Nacho zu führen: „Viel zu wenig Menschen in Deutschland wissen, wie engagiert und kreativ unsere familienbetrieblichen Betriebe sind.“ Mehr als 700 Bewerbungen belegen das.

Mälders Kochklasse rückt in den herausragenden Bereich. Und werden deshalb in ihrer im Dezember erschienenen Handbuch für Vereinten

weltung, Lit. Mohn, hatte die Idee, verant-

wortungsvolles Unternehmensmodell aus der Nacho zu führen: „Viel zu wenig Menschen in Deutschland wissen, wie engagiert und kreativ unsere familienbetrieblichen Betriebe sind.“ Mehr als 700 Bewerbungen belegen das.

Mälders Kochklasse rückt in den herausragenden Bereich. Und werden deshalb in ihrer im Dezember erschienenen Handbuch für Vereinten

weltung, Lit. Mohn, hatte die Idee, verant-

wortungsvolles Unternehmensmodell aus der Nacho zu führen: „Viel zu wenig Menschen in Deutschland wissen, wie engagiert und kreativ unsere familienbetrieblichen Betriebe sind.“ Mehr als 700 Bewerbungen belegen das.

Mälders Kochklasse rückt in den herausragenden Bereich. Und werden deshalb in ihrer im Dezember erschienenen Handbuch für Vereinten

weltung, Lit. Mohn, hatte die Idee, verant-

wortungsvolles Unternehmensmodell aus der Nacho zu führen: „Viel zu wenig Menschen in Deutschland wissen, wie engagiert und kreativ unsere familienbetrieblichen Betriebe sind.“ Mehr als 700 Bewerbungen belegen das.

Mälders Kochklasse rückt in den herausragenden Bereich. Und werden deshalb in ihrer im Dezember erschienenen Handbuch für Vereinten

weltung, Lit. Mohn, hatte die Idee, verant-

wortungsvolles Unternehmensmodell aus der Nacho zu führen: „Viel zu wenig Menschen in Deutschland wissen, wie engagiert und kreativ unsere familienbetrieblichen Betriebe sind.“ Mehr als 700 Bewerbungen belegen das.

Mälders Kochklasse rückt in den herausragenden Bereich. Und werden deshalb in ihrer im Dezember erschienenen Handbuch für Vereinten

weltung, Lit. Mohn, hatte die Idee, verant-

wortungsvolles Unternehmensmodell aus der Nacho zu führen: „Viel zu wenig Menschen in Deutschland wissen, wie engagiert und kreativ unsere familienbetrieblichen Betriebe sind.“ Mehr als 700 Bewerbungen belegen das.

Mälders Kochklasse rückt in den herausragenden Bereich. Und werden deshalb in ihrer im Dezember erschienenen Handbuch für Vereinten

</div

KONTAKT, IMPRESSUM, FOTONACHWEISE

Internet

Unter www.minikoeche.eu finden Sie alles Wissenswerte rund um die Europa Miniköche weltweit. Mit einem Klick gelangt man direkt auf die Webseiten der Miniköche.

Für die Teamleiter gibt es einen geschützten Login-Bereich, in dem Unterlagen zur Unterichtung, Rezepturen, Unterweisungen und der gesamte Ernährungsbereich hinterlegt ist.

Geschäftsleitung und Pressekontakt:

Jürgen Mädger
Europa Miniköche gGmbH
Am Waldberg 4
73566 Bartholomä
Tel.: +49 (0) 7173 7102834
E-Mail: EMK@minikoeche.eu
www.minikoeche.eu

- Sitz der Gesellschaft: Bartholomä
- Geschäftsführer der Gesellschafter:
Jürgen Mädger
- Geschäftsführerin: Elke Kisters
- Registergericht: Amtsgericht Ulm
HRB: 721705
- Finanzamt: Schwäbisch Gmünd
St.Nr.: 83085/02485
- Bankverbindung für das Poolkonto:
Konto-Name: Europa-Miniköche
1000 8267 64 bei der Kreissparkasse Ostalb
IBAN DE17 6145 0050 1000 8267 64
BIC OASPDE6AXXX
- Spendenkonto Europa Miniköche:
IBAN DE94 6145 0050 1000 8160 66
BIC OASPDE6AXXX
Kreissparkasse Ostalb

Gestaltung & Satz

mit freundlicher Unterstützung:
Mainau GmbH
78465 Insel Mainau
Deutschland
Tel.: +49 (0) 7531 303-0
Fax: +49 (0) 7531 303-248
E-Mail: info@mainau.de
www.mainau.de

Text & Redaktion:

Hanns-Georg-Hanl

Bildrechte

Jürgen Mädger





© Foto: Thomas Bismutz/Mediatome Production

... ein Projekt für Europas Kinder