



Ferienland  
Bernkastel-Kues



MOSELREGION  
Traben-Trarbach Kröv



**Bernkastel-Kues, Freitag, 13. September 2024**

Pressemitteilung

## **12. Monatstreffen der Miniköche Mosel in der Berufsbildenden Schule in Bernkastel-Kues**

Die Moselregion Traben-Trarbach Kröv und die Wein- und Ferienregion Bernkastel-Kues GmbH engagieren sich gemeinsam für das Projekt Miniköche Mosel, bei dem Kinder monatlich verschiedene gastronomische Betriebe besuchen.

Beim jüngsten Treffen der Miniköche Gruppe Mosel in der Berufsbildenden Schule Bernkastel-Kues durften die Miniköche unter Anleitung der Köche Peter Siegmund, Lothar Hangauer und Oliver Probst eines ihrer Lieblingsgerichte zubereiten: Fischstäbchen mit Remoulade und Kartoffeln. Doch anstatt auf Tiefkühlprodukte zurückzugreifen, übernahmen die Kinder die Zubereitung selbst. Frische Fischfilets wurden von den Miniköchen eigenhändig paniert und anschließend frittiert. Auch die Remoulade war hausgemacht – mit frisch gehackten Gewürzgerurken, Eiern und Kräutern.

Neben dem Kochen lernten die Miniköche bei Hanne Mundt, wie man einen Tisch richtig deckt. Dabei ging es darum, welches Besteck wohin gehört, in welcher Reihenfolge es angeordnet wird und wie viel Abstand man lassen sollte, damit alles ordentlich aussieht.

Mit Marina Noack tauchten die Kinder in die Welt der Milchprodukte ein. Sie rätselten gemeinsam über die verschiedenen Inhaltsstoffe und lernten, wie Milch entsteht und welchen Weg sie vom Bauernhof bis hin zum fertigen Käse nimmt.

Beim gemeinsamen Abendessen genossen die Miniköche ihr selbstgekochtes Essen. Einige holten sich mehrmals Nachschub, und am Ende waren die Teller alle leer.

Wir möchten uns auf diesem Weg ganz herzlich bei den Lehrkräften Hanne Mundt und Marina Noack und den Köchen Oliver Probst, Peter Siegmund und Lothar Hangauer für den tollen Nachmittag bedanken! Die Kinder hatten sehr viel Spaß und freuen sich schon auf ihr nächstes Miniköche-Treffen im Hotel Restaurant Zeltinger Hof.