

PRESSEMITTEILUNG

EIN TAG VOLLER ENTDECKUNGEN, GENUSS UND INSPIRATION

BAIERSBRONNER MINIKÖCHE AUF DER INTERGASTRA 2026

Baiersbronn im Februar 2026 | Am 10. Februar 2026 besuchten die Miniköche aus Baiersbronn die INTERGASTRA 2026 in Stuttgart. Die INTERGASTRA, die vom 7. bis 11. Februar 2026 in Stuttgart stattfindet, gilt als die Leitmesse für Hotellerie und Gastronomie und ist mit über 1.250 Ausstellern und rund 90.000 Fachbesuchern größter Branchentreffpunkt Deutschlands.

Schon früh begann der Tag für die Baiersbronner Miniköche: Bereits um 6:45 Uhr machten sie sich auf den Weg Richtung Stuttgart. Dort angekommen, erhielten die Nachwuchsköchinnen und -köche bereits vor den regulären Messebesuchenden Zugang zu den Messehallen und starteten so in ihren Messetag. Den Vormittag verbrachten sie im „Food & Concept Court“, dem zentralen Treffpunkt der INTERGASTRA, der zukunftsweisende gastronomische Konzepte, kulinarische Highlights und Live-Innovationen präsentierte. Unter dem Motto „Finnland – nordische Kulinarik“ wurde dort sodann ein nordisches Frühstück verköstigt. Bei einem kleinen Rundgang erkundeten die Miniköche den „Food & Concept Court“ und probierten zahlreiche neue und teilweise unbekannte Produkte und Gerichte.

Gut gestärkt durften die Miniköche anschließend Bühnenluft schnuppern und sich in einem kurzen Interview präsentieren. Unterstützt wurden sie dabei von Susanne Droux, Geschäftsführerin Europa Miniköche gGmbH, Linda Richter vom Hotel Bareiss und Henry Oskar Fried vom Hotel Traube Tonbach, die die Miniköche bei den Praxistreffen im Rahmen der Minikoch-Ausbildung im jeweiligen Hotel betreuen.

Danach begab sich die Gruppe auf Erkundungstour durch die Messehallen 1, 9 und 10: Halle 1, wo viele kleine Gerichte verkostet werden konnten, widmete sich ausschließlich dem Thema Essen. Das Pendant zur Halle 1 bildete die Halle 9, die den Fokus auf Getränke legte, und Neuheiten vorstellte. Besonders beliebt unter den Miniköchen war vor allem die Halle 10: Hier befand sich die „GELATISSIMO“, die einzige Fachmesse für handwerklich hergestelltes Eis nördlich der Alpen. Präsentiert wurde alles rund um Speiseeis und dessen Herstellung – inklusive ausgiebiger Verkostungen.

Ein weiterer Höhepunkt des Tages war die Flairtending-Show auf der großen DEHOGA-Bühne in Halle 7, die gemeinsam besucht wurde: eine Cocktail-Mix-Show, bei der die Getränke nicht nur zubereitet, sondern dabei spektakuläre Tricks und akrobatische Einlagen gezeigt werden. Anschließend ging es zur DEHOGA Start Up Box, wo DEHOGA-Präsident Dr. Kauder die Gruppe der Miniköche begrüßte und es sich nicht nehmen ließ, ein gemeinsames Foto zu machen.

Nach einem abwechslungsreichen Tag traten die Nachwuchsköchinnen und -köche um 15:00 Uhr die Heimreise nach Baiersbronn an. In diesem Jahr waren die Baiersbronner Miniköche die einzige Minikoch-Gruppe, die Zugang zur INTERGASTRA erhielt, was diese Erfahrung zu etwas ganz Besonderem für die Kinder machte.

Die Europa Miniköche sind ein europaweites anerkanntes Ausbildungsprojekt für Kinder zwischen zehn und zwölf Jahren. In einem zweijährigen Programm lernen die jungen Nachwuchstalente spielerisch den korrekten Umgang mit Lebensmitteln, Zubereitungstechniken, Service und Gästen. Neben praktischen Treffen in ausgewählten Betrieben gehören auch Theorieeinheiten zum Ausbildungsprogramm sowie eine Abschlussprüfung. In Baiersbronn werden die Miniköche von hiesigen namhaften Hotels begleitet: dem Hotel Bareiss, dem Sackmann Genusshotel, dem Wellnesshotel Tanne Tonbach sowie dem Hotel Traube Tonbach. Durch diese Kooperationen sammeln die Miniköche wertvolle Praxiserfahrungen in professionellen Küchen und Servicebereichen, die ihre persönliche und fachliche Entwicklung nachhaltig fördern.

BILDMATERIAL

Honorarfreier Abdruck bei Nennung der Bildquelle: Baiersbronn Touristik

Passendes Bildmaterial ist unter dem nachfolgenden Link abrufbar:

<https://baidbronn.px.media/share/1771403840thR7EWl6NxmQRz>



ÜBER BAIERSBRONN IM SCHWARZWALD

Die Gemeinde Baiersbronn im nördlichen Schwarzwald ist Baden-Württembergs größte Tourismusgemeinde. Sie besteht aus neun Ortsteilen mit rund 15.000 Einwohnern. Die Marken „Genussraum für die Seele“, „Wanderhimmel“ und „Bikehimmel“ fassen die touristischen Schwerpunkte Baiersbronn zusammen: Kulinarik von der regionalen Spezialität bis zur Sterneküche sowie ein umfangreiches Wellness-, Familien- und Outdoor-Angebot. So gibt es u. a. über 550 Kilometer Wanderwege, darunter vier zertifizierte Genießerpfade, die zusätzlich als Premiumwege ausgezeichnet sind, neun Himmelswege, zwei Mehr-Etappen-Touren und zehn Erlebnispfade für Klein und Groß. Darüber hinaus verfügt Baiersbronn über ein rund 1.000 Kilometer langes Wegenetz für (E-) Mountainbiker, Gravelbiker und Radfahrer. Ergänzt wird das Angebot durch die Baiersbronner Bike-Area mit Pumptrack, Skilltrack und Kids Loop.

Mehr unter: www.baidbronn.de

PRESSEKONTAKT

Baidbronn Touristik

Aline Müller

Tel.: 07442 / 84 14 11

Mail: aline.mueller@baidbronn.de