

PRESSEMITTEILUNG

NACHWUCHS FÜR DIE GENUSSREGION:

# BAIERSBRONNER MINIKÖCHE FEIERN ABSCHLUSS

**Baiersbronn im Juli 2026 | Zwei Jahre lang haben sie geschnippelt, gekocht, angerichtet und serviert – nun haben die Baiersbronner Europa Miniköchinnen und Miniköche das zweijährige Programm erfolgreich abgeschlossen. Gemeinsam mit ihren Familien sowie den Theorie- und Praxispartnern wurde dieser besondere Meilenstein bei einem Abschlussfest auf der Panorama-Hütte im Baiersbronner Ortsteil Schwarzenberg gefeiert.**

Im Herbst 2024 startete in Baiersbronn ein neuer Jahrgang der Europa Miniköche. Nach zwei intensiven Jahren legten insgesamt 24 Kinder erfolgreich ihre Abschlussprüfung zur Europa Miniköchin bzw. zum Europa Minikoch bei der IHK Nordschwarzwald ab. Dabei stellten sie unter Beweis, dass sie sich fundierte Kenntnisse in den Bereichen Ernährung, Lebensmittelzubereitung und Service angeeignet haben.

„Ich möchte betonen, wie stolz wir auf unsere Miniköchinnen und -köche sind. Wir sind sicher, dass sie das Wissen und die Fähigkeiten, die sie hier erworben haben, in ihrem weiteren Leben erfolgreich anwenden werden,“ lobte Tourismusdirektorin Christina Palma Díaz.

Im Rahmen eines gemeinsamen Grillabends auf der Panorama-Hütte wurden den Miniköchen feierlich ihre Urkunden überreicht.

## **Auch die Patinnen und Paten feiern ihren Abschluss**

Neben den Miniköchen konnten in diesem Jahr auch sieben Jugendliche ihre Miniköche-Patenschaft erfolgreich abschließen. Die Patinnen und Paten stammen aus dem vorherigen Europa-Miniköche-Jahrgang. Sie begleiten die neuen Miniköchinnen und Miniköche als Ansprechpersonen, teilen ihre Erfahrungen und unterstützen sie bei den Praxistreffen in den Hotels. Drei der sieben Patinnen und Paten absolvierten zusätzlich das Seminar „Jugend Gastro Coach“ in München: Während eines Intensivwochenendes beschäftigten sie sich unter anderem mit den Themen Nachhaltigkeit, Berufsorientierung und Social Media. Darüber hinaus gestalteten sie bei einem Praxistreffen einen eigenen Programmpunkt und sammelten im Rahmen eines Praktikums in einem Gastronomiebetrieb weitere wertvolle Erfahrungen.

Den Abschluss der Patenschaft bildete ein gemeinsames Treffen auf dem Seidenthof in Baiersbronn. Nach einer Hofführung mit regionalen Kostproben bot sich den Teilnehmenden die Gelegenheit zum offenen Austausch mit Fach- und Führungskräften sowie Personalverantwortlichen der vier Praxisbetriebe. Im Mittelpunkt standen dabei Fragen rund um Praktika, Ausbildung, Studium und berufliche Perspektiven in der Hotellerie und Gastronomie.

### **Starke Partner ermöglichen das Projekt Europa Miniköche**

Das Projekt der Baiersbronner Europa Miniköche wird seit vielen Jahren von engagierten Partnern getragen. Ihnen allen gilt ein herzlicher Dank. Ein besonderer Dank gilt dem ehemaligen Landrat Dr. Klaus Michael Rückert für seine Unterstützung als Schirmherr sowie Landrat Andreas Junt, der nun diese Aufgabe übernommen hat und auch den nächsten Baiersbronner Miniköche-Jahrgang unterstützen wird. Die praktischen Ausbildungsinhalte vermittelten die Partnerbetriebe Hotel Bareiss, Hotel Traube Tonbach, Sackmann Genusshotel und Wellnesshotel Tanne Tonbach. Für die theoretischen Unterrichtseinheiten ist Diätassistentin Gisela Hogenaar-Klumpp verantwortlich. Ein Dank gilt außerdem auch der IHK Nordschwarzwald, in deren Räumlichkeiten in Freudenstadt die Abschlussprüfung abgehalten werden durfte und die bei organisatorischen Angelegenheiten unterstützt hat.

### **Über die Europa Miniköche**

Alle zwei Jahre haben interessierte Kinder die Möglichkeit, in Deutschlands Gourmethauptstadt Baiersbronn die Ausbildung zur Europa Miniköchin bzw. zum Europa Minikoch zu absolvieren. Während der zweijährigen Projektzeit erhalten sie bei monatlichen Praxistreffen in renommierten Hotel- und Gastronomiebetrieben spannende Einblicke in die Welt der Kulinarik. Sie lernen den bewussten Umgang mit Lebensmitteln, erwerben Kenntnisse in Ernährung, Küche und Service und entdecken zugleich verschiedene Berufsfelder der Hotellerie und Gastronomie. Ergänzt werden die Praxiseinheiten durch Theorieanteile.

Weitere Informationen zu den Europa Miniköchen gibt es unter [www.baiersbronn.de/minikoeche](http://www.baiersbronn.de/minikoeche).

## BILDMATERIAL

Honorarfreier Abdruck bei Nennung der Bildquelle: Baiersbronn Touristik / Max Günter

Passendes Bildmaterial ist unter dem nachfolgenden Link abrufbar:

<https://baiersbronn.px.media/share/1784717056Kh60ARa3c74AZB>



## 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.baiersbronn.de](http://www.baiersbronn.de)

## PRESSEKONTAKT

Baiersbronn Touristik

Aline Müller

Tel.: 07442 / 84 14 11

Mail: [aline.mueller@baiersbronn.de](mailto:aline.mueller@baiersbronn.de)