

PRESSEMITTEILUNG

AUFTAKTVERANSTALTUNG DER BAIERSBRONNER MINIKÖCHE RAN AN DIE TÖPFE!

Baiersbronn im Oktober 2026 | 24 Kinder sind in die neue Runde der Europa Miniköche in Baiersbronn gestartet. Über einen Zeitraum von zwei Jahren lernen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer bei Theorie- und Praxistreffen die vielfältigen Bereiche der Gastronomie und Hotellerie kennen. Dabei geht es um gesunde Ernährung, den richtigen Umgang mit Lebensmitteln, Kochen und Lebensmittelzubereitung ebenso wie um Service, Gastlichkeit und die Abläufe in professionellen Küchen und Betrieben.

Bis Anfang Juni konnten sich Kinder im Alter zwischen zehn und zwölf Jahren für die neue Runde der Europa Miniköche in Baiersbronn bewerben. Aus den zahlreichen Bewerbungen wurden 24 Kinder ausgewählt, die nun gemeinsam in die rund zweijährige Projektzeit gestartet sind. Bei regelmäßigen Theorie- und Praxistreffen erhalten sie Einblicke in unterschiedliche Bereiche der Gastronomie und Hotellerie und sammeln dabei praktische Erfahrungen, die sich auch auf den Alltag übertragen lassen.

Auftakt im Baiersbronner Rosensaal

Der offizielle Startschuss fiel am 5. Oktober bei einer Auftaktveranstaltung im Baiersbronner Rosensaal. Bürgermeister Michael Ruf begrüßte die neuen Miniköchinnen und Miniköche gemeinsam mit ihren Eltern und hieß sie in der neuen Projektgruppe willkommen. Für die kommenden zwei Jahre wünschte er der neuen Gruppe viele spannende Erfahrungen und vor allem viel Freude am gemeinsamen Kochen und Lernen. Anschließend richtete Landrat Andreas Junt, der die Schirmherrschaft seit diesem Jahr übernommen hat, seine Grußworte an die Kinder. Für ihn war von Beginn an klar, dass er das Projekt in den kommenden zwei Jahren begleiten möchte und freut sich darüber, dass der Landkreis dieses außergewöhnliche Projekt finanziell unterstützt.

Einen ersten Eindruck davon, was die Kinder während ihrer gemeinsamen Zeit erwartet, vermittelte anschließend ein kurzer Film über die Baiersbronner Miniköche. Es folgten einleitende Worte von Tourismusdirektorin Christina Palma Díaz. Sie begrüßte die Kinder zum Start und gab einen Ausblick auf die kommenden zwei Jahre, in denen sie verschiedene Facetten der Gastronomie und Hotellerie kennenlernen werden.

Wie das Programm im Detail aufgebaut ist, stellte Carina Walz von der Baiersbronn Touristik vor, die die Baiersbronner Miniköche betreut. Sie erläuterte den Ablauf der Theorie- und

Praxistreffen und stellte die beteiligten Partner vor.

Für die praktischen Inhalte sind erneut das Hotel Bareiss, das Hotel Traube Tonbach, das Sackmann Genusshotel und das Wellnesshotel Tanne Tonbach mit dabei. Die theoretischen Inhalte rund um Ernährung vermittelt Diätassistentin Gisela Hogenaar-Klumpp.

Zum Abschluss der Auftaktveranstaltung stand schließlich die Übergabe der Arbeitskoffer auf dem Programm. Jedes Kind erhielt seinen eigenen Koffer mit professionellem Kochequipment – von der Kochkleidung bis zum Küchenmesser. Damit sind die neuen Miniköchinnen und Miniköche nun auch für die praktischen Treffen ausgestattet. Ein gemeinsames Gruppenfoto hielt den Start der neuen Runde fest.

Lernen mit Praxisbezug

In den kommenden Monaten treffen sich die Miniköchinnen und -köche regelmäßig zu Theorie- und Praxistreffen. Dabei lernen sie den richtigen Umgang mit Lebensmitteln, beschäftigen sich mit ausgewogener Ernährung und sammeln praktische Erfahrungen in Küche und Service. In den beteiligten Hotel- und Gastronomiebetrieben erhalten sie zudem Einblicke in verschiedene Arbeitsbereiche und erleben die Abläufe hinter den Kulissen. So verbindet das Projekt Wissen und praktische Erfahrungen und vermittelt den Kindern neben kulinarischen Grundlagen auch Selbstständigkeit, Teamarbeit und Verantwortungsbewusstsein.

Am Ende der zweijährigen Projektzeit steht eine Prüfung bei der IHK Nordschwarzwald. Darin zeigen die Kinder, dass sie sich handfestes Wissen in den Bereichen Ernährung, Lebensmittelzubereitung und Service angeeignet haben.

Ansprechpartnerin

Bei Fragen und für weitere Informationen steht Carina Walz von der Baiersbronn Touristik als Ansprechpartnerin für das Projekt „Europa Miniköche“ zur Verfügung. Kontakt per E-Mail unter carina.walz@baiersbronn.de.

BILDMATERIAL

Honorarfreier Abdruck bei Nennung der Bildquelle: Baiersbronn Touristik/Daniela Müller

Passendes Bildmaterial ist unter dem nachfolgenden Link abrufbar:

<https://baiersbronn.px.media/share/1791450394GkUGO5co1SH1xS>



ÜBER BAIERSBRONN IM SCHWARZWALD

Die Nationalparkgemeinde Baiersbronn im nördlichen Schwarzwald ist Baden-Württembergs größte Tourismusgemeinde. Sie besteht aus neun Ortsteilen mit rund 15.000 Einwohnern. „Das ist unsere Natur“ steht für Baiersbronn, seine Menschen und die Landschaft, die den Ort prägt. Die Natur des nördlichen Schwarzwalds bietet vielfältige Möglichkeiten, Baiersbronn zu erleben – beim Wandern und Biken ebenso wie bei kulinarischen Entdeckungen von regionalen Spezialitäten bis zur Sterneküche.

Der Baiersbronner Wanderhimmel umfasst 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. Im Baiersbronner Bikehimmel stehen rund 1.000 Kilometer Wege für (E-) Mountainbiker, Gravelbiker und Radfahrer zur Verfügung. Ergänzt wird das Angebot durch die Baiersbronner Bike-Area mit Pumptrack, Skilltrack und Kids Loop. Wellness- und Familienangebote gehören ebenfalls zum touristischen Angebot Baiersbronns. Mehr unter: www.baiersbronn.de

PRESSEKONTAKT

Baiersbronn Touristik

Aline Müller

Tel.: 07442 / 84 14 11

Mail: aline.mueller@baiersbronn.de