



## Pressemitteilung

Berlin, 9. März 2015

### KINDER | KOCHEN wird zu fester Einrichtung

#### Untermann stellt Konzept unentgeltlich zur Verfügung

Nach drei erfolgreichen Kochkursen mit den sechsten Klassen der Humboldthain-Grundschule in Berlin hat sich Detlef Untermann, Inhaber von butterfly communications | und bloggender wie kochender Großv@ter entschieden, die Initiative KINDER | KOCHEN als feste Einrichtung an der Schule zu etablieren. „Den Kindern und Lehrkräften sowie meiner Frau und mir hat es so viel Spaß gemacht, dass wir jetzt jedes Jahr gemeinsam mit den sechsten Klassen der Schule kochen und Ihnen die Themen Tischkultur und gute Ernährung näherbringen wollen“, erklärte Untermann am Montag (9. März 2015) in Berlin. Gleichzeitig kündigte er an, sein Konzept für Interessenten zur Verfügung zu stellen, wenn diese im Rahmen ehrenamtlichen Engagements solche Kurse auch an anderen Schulen durchführen wollen und die Lebensmittel dafür stellen: „Es wäre schön, wenn das Projekt KINDER | KOCHEN eine ebenso starke wie breite Bewegung würde wie das Lesepaten-Projekt.“

Der bloggende Großv@ter ([www.opas-blog.de](http://www.opas-blog.de)) hatte im Januar, Februar und März jeweils mit etwa 20 bis 25 Kindern Kochkurse unter dem Motto KINDER | KOCHEN abgehalten und diese finanziert.

Die Direktorin der Schule, Yvonne Bluhm zeigte sich von der Ankündigung hoch erfreut. „Wir haben großes Glück, dass sich Herr Untermann, den wir schon während seiner Lesepaten-Zeit als großen Freund der Kinder kennengelernt haben, zu diesem Schritt entschieden hat“, erklärte die Direktorin. „Für die Schülerinnen und Schüler ist das eine ganz große Sache, die wir als Schule in dieser Form so nicht bieten können.“

Das vier- bis fünfstündige KINDER | KOCHEN gliedert sich in vier Themenkomplexe: Der perfekt gedeckte Tisch, Lebensmittelkunde, gemeinsames Kochen und gemeinsames Essen. Zunächst gibt es eine kurze Einführung über Tischsitten in der Vergangenheit und Gegenwart, anschließend wird gemeinsam ein Tisch formvollendet gedeckt. Dabei wird dann auch erläutert, wie man „richtig“ isst. Nach einem Überblick über die Grundnahrungsmittel und der Erläuterung ihrer Bedeutung geht es in einem computerbasierten Kühlschrankspiel darum, Lebensmittel richtig im Kühlschrank unterzubringen.

Bei dem gemeinsamen Kochen und Essen steht ein vegetarisches Drei-Gang-Menü auf dem Programm. In diesem Schuljahr gab es als Vorspeise in Form eines Grußes aus der Küche (Amuse Gueule bzw. Bouche) Mozzarella auf Mango-Chili-Salat und Basilikum. Der Hauptgang bestand aus Penne mit Ratatouille. Den krönenden Abschluss bildete eine Quarkspeise mit frischem Obst, Schokolade und Keksbruch. Das Menü wird dann auch gemeinsam gegessen. Insgesamt kommt es dem Großeltern-Paar darauf an, die Kinder für Tischkultur und einen respekt- wie verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln sowie eine ausgewogene Ernährung zu sensibilisieren.

Interessenten, die das Projekt KINDER | KOCHEN auch an anderen Schulen etablieren wollen, steht Untermann gerne für weitere Informationen und Gespräche zur Verfügung.

KINDER | KOCHEN . Frisch auf den Tisch  
c/o butterfly communications | . Baseler Straße 95 . 12205 Berlin  
Tel.: 030.84312127 . Fax: 030.841312128 . E-Mail: [kontakt@kinder-kochen.org](mailto:kontakt@kinder-kochen.org)