



## Pressemitteilung

Berlin, 20. Oktober 2016

### KINDER | KOCHEN jetzt Verein

Senatsbildungsverwaltung empfiehlt Kochkurse im Lehrerfachbrief für Grundschulen

KINDER | KOCHEN ist jetzt ein Verein. Die sieben Gründungsmitglieder um Initiator Detlef Untermann verabschiedeten in Berlin die Vereinssatzung, die nunmehr mit dem Gründungsprotokoll bei Amtsgericht und Finanzamt eingereicht werden muss. „Bei den Vorabgesprächen mit dem Finanzamt wurde uns signalisiert, dass der Anerkennung als gemeinnütziger Verein nichts im Wege steht“, berichtet Untermann, der von Mitgliederversammlung einstimmig zum Vorsitzenden von KINDER | KOCHEN gewählt wurde. Zu den Gründungsmitgliedern gehören neben Untermann und seiner Frau Elly Elke Hammann, Angela Massenberg, Eva Schaefers, Hans-Jochen Vollprecht und Helen Vollprecht.

„Die Vereinsgründung war notwendig geworden, da die Aktivitäten von KINDER | KOCHEN mittlerweile ein Ausmaß erreicht haben, das dringend einen juristischen Rahmen benötigt“, erläutert Untermann, der sich bereits als bloggender Großvater mit Opas Blog ([www.opas-blog.de](http://www.opas-blog.de)) über Berlin hinaus einen Namen gemacht hat. Insbesondere die Empfehlung der Senatsbildungsverwaltung im Lehrerfachbrief für Grundschulen habe zu einer sprunghaften Nachfrage nach Kochkursen geführt.

KINDER | KOCHEN vermittelt - analog zum Verein der Berliner Kaufleute und Industrieller (VBKI), der in der Stadt über 2.000 Lesepaten im Einsatz hat - Kochpaten an Grundschulen. Dort sollen dann an Projekttagen mit Kochkursen für die sechsten Klassen die Kinder für Tischkultur und einen respekt- wie verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln sowie eine ausgewogene Ernährung sensibilisiert werden.

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. So gab es schon mal als Vorspeise in Form eines Grußes aus der Küche (Amuse Gueule bzw. Bouche) Mango-Chili-Salat auf Mozzarella mit Basilikum. Der Hauptgang bestand aus Ratatouille mit Penne. Den krönenden Abschluss bildete eine Quarkspeise mit frischem Obst, Schokoladenraspeln und Keksbruch. Das Menü wird dann auch gemeinsam gegessen.

Interessenten, die sich im Rahmen von KINDER | KOCHEN engagieren wollen, steht Untermann gerne für weitere Informationen und Gespräche per Telefon (030.84312129) oder E-Mail ([kontakt@kinder-kochen.org](mailto:kontakt@kinder-kochen.org)) zur Verfügung.