



Pressemitteilung

Berlin, 11. April 2017

KINDER | KOCHEN von IN FORM ausgezeichnet

Verein darf Logo „Wir sind IN FORM“ bis Mitte 2020 nutzen - Verlängerung möglich

KINDER | KOCHEN ist von IN FORM, Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung, ausgezeichnet worden. Für sein Engagement hat der Verein die Auszeichnung „Wir sind IN FORM“ verliehen bekommen. Von der Initiative ausgezeichnet werden im Namen der Bundesministerien für Ernährung und Landwirtschaft sowie für Gesundheit „Projekte und Maßnahmen, die sich in den Themenfeldern Ernährung und Bewegung besonders engagieren, und damit die Ziele von IN FORM in vorbildlicher Weise unterstützen“, wie es in einer Broschüre heißt. Damit hat KINDER | KOCHEN bis Mitte 2020 das Recht, das Logo „Wir sind IN FORM“ zu nutzen. Eine Verlängerung ist möglich.

„Wir fühlen uns sehr geehrt und in unserem Engagement bestärkt“, erklärt Detlef Untermann, Vorsitzender des Vereins. Die Auszeichnung gebühre in erster Linie den Kochpaten, die die Arbeit vor Ort leisteten.

KINDER | KOCHEN vermittelt - analog zum Verein der Berliner Kaufleute und Industrieller (VBKI), der in Berlin 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) zur Verfügung.

KINDER | KOCHEN wird unterstützt von METRO Cash & Carry Deutschland, der GASAG, dem Verlag Tre Torri, butterfly communications | und Opas Blog.