



Pressemitteilung

Berlin, 14. Dezember 2017

KINDER | KOCHEN erhält Familienherz 2017

Preis ist mit einer Geldspende in Höhe von 500 Euro verbunden

KINDER | KOCHEN hat vom Förderverein der BKK-VBU das Familienherz 2017 erhalten. Dagmar Engver und Manuela Neumann überreichten dem Vorstandsvorsitzenden Detlef Untermann im Rahmen der Mitgliederversammlung von KINDER | KOCHEN die Auszeichnung und einen Scheck in Höhe von 500 Euro. „Der Verein bedankt sich ganz herzlich und fühlt sich dadurch angespornt, weiter mit voller Kraft mit und für die Kinder zu arbeiten“, erklärte Untermann.

Seit seiner Gründung 2005 engagiert sich der gemeinnützige Verein BKK-VBU Familienherz e.V. für Institutionen, Verbände und Menschen, die sich ganz besonders um das Wohl und den Schutz der Familie verdient gemacht haben. „Das ist möglich, weil Unterstützer wie Sie sich in besonderem Maße für den BKK-VBU Familienherz e.V. und die in diesem Rahmen geförderten Projekte engagieren“, heißt es in der Urkunde wörtlich.

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, Albaöl und butterfly communications | und Opas Blog.