

KOCHEN macht Schule gGmbH mit Kinder-Kochaktion beim Tag der Sachsen dabei!

Regionale Kost – Kinderleicht selbst gemacht!

'Hier ist Wunderland', lautet das Motto des 24. Tag der Sachsen, der mit reichlich Kultur, Kulinarik, Sport, Spiel und Spaß für die ganze Familie am ersten Septemberwochenende in der Ringelnatz-Stadt Wurzen zelebriert wird. In die Riege eines breit aufgestellten Programms rund ums Entdecken, Erleben und Staunen reiht sich auch die KOCHEN macht Schule gGmbH ein, die sich am Freitag, den 4. September 2015, von 17.00 bis 19.00 Uhr auf dem Wurzener Jacobsplatz mit einem Aktionsstand präsentiert. Mit Unterstützung von Thomas Sieglow, Internationaler Kochkunstverein zu Leipzig 1884 e.V. und Olaf Praczyk, holt die gemeinnützige Organisation Kinder an Kochlöffel und Herd und zeigt Ihnen, wie kinderleicht es ist, sich aus frischen Zutaten selbst etwas Gesundes und Leckeres zuzubereiten.

So entsteht aus Äpfeln der Obstland Dürreweitzschen AG (Grimma-Dürreweitzschen) eine fruchtige Nascherei, die sich in die Gesellschaft von Karamell und Vanille Joghurt begibt. Bauernbrote der Bäckerei Schwarze (Wurzen) hüllen sich an diesem Tag mit Öl, frischen Kräutern vom Kräuterhof Falkenhain (Lossatal) und Tomaten aus der Region in ein italienisches Gewand und werden zu aromatischer Bruschetta, die sich den Teller mit pikantem Forellensalat aus geräucherter Forelle der Wermsdorfer Fisch GmbH (Espenhain) teilt. Kartoffeln vom Sächsischen Qualitätskartoffelverband e.V. (Leipzig) sowie Möhren, Zwiebeln, Joghurt und Eier vom Landgut Nemet (Wurzen - Dehnitz) verwandeln sich von Kinderhand zu herzhaft gesunden Bratlingen.

Seien Sie dabei und erleben Sie, wie Kinder beim gemeinsamen Kochen ihre Heimat erkunden und neu erfahren, sie verschiedene Kräuter, Öle und Gewürze kennenlernen und sich durch die Produkte regionaler Direktvermarkter schmecken. Wir laden Sie herzlich ein, eine Kostprobe zu genießen bzw. selbst aktiv beim Kochspaß dabei zu sein.

„Kochen ist Lernen für das Leben! Die bewusste Auseinandersetzung mit Lebensmitteln und die Entdeckung ihrer vielfältigen Zubereitungstechniken gehört für mich ein Stück weit zur Allgemeinbildung. Mit unserer Kochaktion zum Tag der Sachsen möchten wir Impulse geben und Kindern zeigen, was für tolle Rohstoffe in ihrem unmittelbaren Umfeld entstehen. Regionale und saisonale Kost noch stärker im Alltag von Kindern, Familien und auch Schulen zu verankern, ist uns ein wichtiges Anliegen“, erklärt Lutz Lange, Geschäftsführer der KOCHEN macht Schule gGmbH. *„Mit Kindern zu arbeiten bedeutet für mich, ihnen den Weg zeigen zu können. Über Kinder bekommt man den größten Einfluss auf die Erwachsenen“,* ist auch Thomas Sieglow überzeugt, der sich neben seiner Mitgliedschaft im Internationalen Kochkunstverein zu Leipzig 1884 e.V. auch als ehrenamtliches Mitglied im Fachausschuss für Ernährung und Gesundheit vom Verband der Köche Deutschlands e.V. engagiert.

HINTERGRUND: KOCHEN macht Schule ist eine gemeinnützige Organisation, die ihr Ziel sprichwörtlich im Namen trägt. Und zwar in zweierlei Hinsicht: Zum einen sensibilisiert und schult KOCHEN macht Schule Kinder und Jugendliche für ausgewogene Ernährung. Sie fördert Werte wie Teamwork, Esskultur, Nachhaltigkeit und den respektvollen Umgang mit Rohstoffen. Zum anderen motiviert KOCHEN macht Schule Kinder und Jugendliche zu selbstbestimmtem Handeln und strebt an, sie als Multiplikatoren für die Botschaft 'Kochen ist Lernen für das Leben, stiftet Gemeinschaft und bringt Freude!' zu gewinnen. KOCHEN macht Schule leistet damit einen wichtigen Beitrag in der Nachwuchs- und Aufklärungsarbeit und setzt sich dafür ein, dass Ernährungsbildung und Lebensmittelkunde zu einem festen Bestandteil im Alltag von Kindern und Jugendlichen, aber auch von Familien, Kindergärten und Schulen wird. Seit April 2014 ist Thüringens Sterneköchin Maria Groß Schirmherrin der KOCHEN macht Schule gGmbH.

WEITERE INFORMATIONEN:

Susanne Peter, Pressesprecherin, Mobil: +49 160/8961074
Kochen macht Schule gGmbH
info@kochen.macht-schule.org, www.kochen-macht-schule.org