

Erfolgsgeschichte: 4.000 Kinder bei GOURMET-Kinderkochwerkstatt



Gemeinsam Kochen in der GOURMET-Kinderkochwerkstatt macht für Kinder gesunde Ernährung erlebbar.

Credit: GOURMETGROUP
Fotograf: GOURMETGROUP

Utl.: Seit 3 Jahren lädt GOURMET Schulkinder zur Kinderkochwerkstatt ein und macht für sie gesunde Ernährung zum Erlebnis. =

St. Pölten (OTS) - Spielerisch zu lernen, wie gut gesundes Essen riecht und schmeckt und wie leicht es zubereitet werden kann, steht im Mittelpunkt der GOURMET-Kinderkochwerkstatt. GOURMET bietet rund 50 Mal im Jahr Schulkindern in Wien die Möglichkeit, sich als Duftdetektive und Nachwuchsköche zu beweisen und gemeinsam mit ihren Klassen-kollegInnen mehr über gesunde Ernährung zu erfahren. Rund 4.000 Kinder waren schon dabei und sind zu begeisterten "Botschaftern" für gesundes Essen und Trinken geworden.

Zwtl.: Für gesundes Essen begeistern und sensibilisieren

Viele Kinder kennen nur mehr wenige Speisen und können die unterschiedlichen Geschmacksrichtungen kaum noch unterscheiden. Aus dieser Erfahrung hat GOURMET vor drei Jahren die Kinderkochwerkstatt entwickelt. "Als Spezialist für Kinderessen nehmen wir unsere Verantwortung wahr und wollen Kindern gesunde Lebensmittel spielerisch nahe bringen. Nicht mit erhobenem Zeigefinger, sondern durch gemeinsames Erleben und Entdecken in der Kinderkochwerkstatt. Wir sind überzeugt davon, dass bereits Kinder für gesunde Ernährung sensibilisiert werden können und müssen. Die Begeisterung der jungen TeilnehmerInnen bestätigt uns, dass wir damit richtig liegen", beschreibt Herbert Fuchs, Geschäftsführer GOURMETGROUP, die Erfolgsgeschichte der Kinderkochwerkstatt.

Zwtl.: Gemeinsam Kochen macht Spaß!

50 Mal im Jahr kommen eine GOURMET-Ernährungswissenschaftlerin und ein Koch mit viel gesundem Obst und Gemüse in Wiener Schulklassen und laden die Kinder zum Mitmachen ein. Die Kinderkochwerkstatt ist für 8-10 Jährige konzipiert und ein kostenloses Angebot von GOURMET für seine Kunden in Wien. Anhand der Österreichischen Ernährungspyramide wird erarbeitet, welche Nahrungsmittel gut für Kinder sind und wie verschiedenen Lebensmittel riechen und schmecken können. Der Höhepunkt jeder Kinderkochwerkstatt ist das gemeinsame Kochen und Essen der gesunden Speisen. Die Rezepte sind kindgerecht, gesund und schmecken, z. B. "Powerspießchen" aus Obst, ein "Schlumpfe-Aufstrich" aus Gemüse und Topfen oder "Drachenfüße mit Schuhen", das ist Rohkost mit gesunden Dipsaucen. Danach sind sich die Kinder meist einig: "Gemeinsam Kochen und Essen macht Spaß!"

Zwtl.: Zum Unternehmen:

Als Spezialist für Kinderernährung und Marktführer mit 35 Jahren Erfahrung kocht GOURMET täglich für mehr als 1.800 Schulen und Kindergärten in Österreich und Bayern. Das Speisenangebot besteht aus servierfertig gekochten Speisen ergänzt durch frische Salate, Obst und Milchprodukte. Die Speisepläne für Kinder sind durch die Österreichische Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und entsprechen der Ernährungspyramide des Bundesministeriums für Gesundheit. Sie decken bis zu einem Drittel des täglichen Bedarfs an Vitaminen und anderen lebenswichtigen Inhaltsstoffen - somit bietet GOURMET einen idealen Grundstein für ein ausgewogenes und gesundheitsförderndes Ernährungsverhalten.

Jede einzelne Speise für Kinder und Jugendliche entspricht aber auch den strengen GOURMET-Prinzipien: altersgerechte Portionsgrößen, moderne Zubereitungsmethoden (fettfreies Braten, Dampfgaren...), keine Verwendung von Alkohol oder Süßstoffen, milde Würzung und behutsamer Umgang mit Salz und Zucker. GOURMET verwendet hochwertige heimische und streng kontrollierte Zutaten, selbstverständlich ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, Konservierungsmitteln und Farbstoffen.

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

~

Rückfragehinweis:

GOURMETGROUP

Martina Baumeister, MSc
Kommunikation / Öffentlichkeitsarbeit
Mobil: +43 664 966 45 42
E-Mail: martina.baumeister@gourmet.at
www.gourmet.at

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/481/aom>

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLIESSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0101 2013-03-11/11:24

111124 Mär 13

Link zur Aussendung:

http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20130311_OTS0101