

Pressemitteilung

Berlin, 9. März 2015

Sozialprojekt KINDER | KOCHEN wird zu fester Einrichtung

Untermann von Opas Blog stellt sein Konzept für ehrenamtliches Engagement zur Verfügung

Nach drei erfolgreichen Kochkursen mit den sechsten Klassen der Humboldtthain-Grundschule in Berlin hat sich Detlef Untermann von Opas Blog entschieden, das Sozialprojekt KINDER | KOCHEN als feste Einrichtung an der Schule zu etablieren. „Den Kindern und Lehrkräften sowie meiner Frau und mir hat es so viel Spaß gemacht, dass wir jetzt jedes Jahr gemeinsam mit den sechsten Klassen der Schule kochen und Ihnen die Themen Tischkultur und gute Ernährung näherbringen wollen“, erklärte Untermann am Montag (9. März 2015) in Berlin. Gleichzeitig kündigte er an, sein Konzept für Interessenten zur Verfügung zu stellen, wenn diese im Rahmen ehrenamtlichen Engagements solche Kurse an anderen Schulen durchführen wollen und die Lebensmittel dafür stellen: „Es wäre schön, wenn das Projekt KINDER | KOCHEN eine ebenso starke wie breite Bewegung würde wie das Lesepatzen-Projekt.“

Der bloggende Großvater hatte im Januar, Februar und März jeweils mit etwa 20 bis 25 Kindern Kochkurse unter dem Motto KINDER | KOCHEN abgehalten und diese finanziert. Auf seinem Blog ist neben der Familie Kochen ein zentrales Thema, das in Opas Kochbuch und den jeweils samstags erscheinenden „Küchengerüchten aus der Gerüchteküche“ behandelt wird.

Die Direktorin der Schule, Yvonne Bluhm zeigte sich von der Ankündigung hoch erfreut. „Wir haben großes Glück, dass sich Herr Untermann, den wir schon während seiner Lesepatzen-Zeit als großen Freund der Kinder kennengelernt haben, zu diesem Schritt entschieden hat“, erklärte die Direktorin. „Für die Schülerinnen und Schüler ist das eine ganz große Sache, die wir als Schule in dieser Form so nicht bieten können.“

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 perfekt 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 steht ein vegetarisches Drei-Gang-Menü auf dem Programm, wobei sich die Rezepte in Opas Kochbuch auf Opas Blog wiederfinden. In diesem Schuljahr gab es als Vorspeise in Form eines Grußes aus der Küche (Amuse Gueule bzw. Bouche) Mozzarella auf Mango-Chili-Salat und Basilikum. Der Hauptgang bestand aus Penne mit Ratatouille. Den krönenden Abschluss bildete eine Quarkspeise mit frischem Obst, Schokolade und Keksbruch. Das Menü wird dann auch gemeinsam gegessen. Insgesamt kommt es dem Großeltern-Paar darauf an, die Kinder für Tischkultur und einen respektvollen wie verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln sowie eine ausgewogene Ernährung zu sensibilisieren.

Interessenten, die das Projekt KINDER | KOCHEN auch an anderen Schulen etablieren wollen, steht Untermann gerne für weitere Informationen und Gespräche zur Verfügung.

Kontakt: Detlef Untermann | KINDERKOCHEN@opas-blog.de | Telefon +49.30.84312129

Das Logo von KINDER | KOCHEN kann auf www.opas-blog.de heruntergeladen werden!