

KIDS' KITCHEN – gesund kochen mit Profis!

„KIDS' KITCHEN“ – die neue Initiative für gesunde Ernährung (initiiert von echo medienhaus und Wiener Städtischer Versicherung – realisiert gemeinsam mit der Stadt Wien) startete am 15. Juni 2019 bei Wienissimo im Augarten, den „Wiener Festspielen der Kulinarik“.

Unter Anleitung erfahrener Köche (Andreas Fritsch / Ablaufdatum, Patissier Josef Haslinger / Meinl am Graben, Elena Lechnitz / Elena's, Bernhard Stocker / Ludwig Van) lernten Kinder spielerisch, wie man schmackhafte, gesunde Speisen zubereitet.

Gesunde Ernährung ist besonders wichtig

Rund ist nicht so gut, aber „g'sund“ soll buchstäblich in aller Kinder Munde sein!

Die Förderung der Jüngsten ist auch den InitiatorInnen der Wiener Städtischen Versicherung ein zentrales Anliegen, denn gerade gesunde Ernährung spielt eine immer bedeutendere Rolle und ist die Basis für Vorsorge, Nachhaltigkeit und ein bewusstes Leben.

„Prävention ist immer besser, als entstandene Schäden zu beheben. Und da man nie früh genug damit anfangen kann, sich um Körper und Geist zu kümmern, unterstützen wir mit Freude die Initiative Kids' Kitchen!“, meinte DI Doris Wendler, Vorstandsdirektorin der Wiener Städtischen Versicherung, beim Kick-off am 15.6.2019 im Augarten bei Wienissimo.

Kinder als „Lehrmeister“ für ihre Eltern in Sachen Kochen und bewusster Ernährung auszubilden, ist dabei ein wichtiger Schritt. Denn je früher wir in unserem Leben mit gesunder Küche Bekanntschaft schließen, umso inniger wird diese „lebenslange Beziehung“ werden. Außerdem ist der positive Einfluss von Kindern auf ihre Eltern viel zu lange unterschätzt worden. Jetzt nehmen die Kleinen den Kochlöffel in die Hand!

Der Masterplan

Das Projekt „KIDS' KITCHEN“ ist zunächst auf ein Jahr geplant. Von Juni 2019 bis Juni 2020 dürfen jeweils 10 bis 15 Kinder im Alter von ca. 8 bis 12 Jahren monatlich in einer Profiküche „aufkochen“.

Jede dieser Gruppen besucht je ein prominentes Restaurant, ein Event-Catering oder ein Hotel und „erkocht“ – gemeinsam mit dem verantwortlichen Küchenchef – vor Ort 1–3 Gerichte.

Diese – selbstverständlich gesunden Meisterwerke – werden danach gemeinsam verzehrt und die Erfahrungen beim Kochen geteilt.

Koche Gutes und rede darüber

Geteilt wird der Erfolg der jungen ChefköchInnen auch über die eigene Website, über Newsletter, Facebook und andere Medien – denn die Botschaft soll sich möglichst rasch in der Bevölkerung manifestieren: früh übt sich, was ein gesundheitsbewusster, achtsamer Mensch werden will!

Fotos zum Download finden Sie unter folgendem Link: www.kids-kitchen.at/presse

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung für redaktionelle Zwecke zur Verfügung. Copyright: © Stefan Joham

Rückfragehinweis:

Johanna Schenk, echo event ges.m.b.h.,

M: +43 1 524 70 86 - 333

E-Mail: johanna.schenk@echo.at