

NR-Kurier

Ihre Internetzeitung für den Kreis Neuwied

Pressemitteilung vom 24.05.2023

Region

Kochbus der Landesinitiative war zu Gast bei Rheinbrohler Vorschulkindern

Bereits zum 3. Mal hat der Kochbus des Landes Rheinland-Pfalz (Initiative „Rheinland-Pfalz isst besser“) die Kindertagesstätte "Casa Vivida" in Rheinbrohl besucht. 20 Vorschulkinder und Erzieher zauberten mit dem Kochbusteam ein schmackhaftes Menü.



Rheinbrohl. Das Kochbusteam der Landesinitiative "Rheinland-Pfalz isst besser" machte Station bei der Kindertagesstätte "Casa Vivida" in Rheinbrohl. 20 Vorschulkinder, einige Erzieher und Hauswirtschaftskräfte kochten mit dem Team des Kochbusses schmackhafte und gesunde Gerichte. Dabei lernten die Jüngsten auch spielerisch, was die Ernährung mit dem Klima zu tun hat und wo das Obst und Gemüse herkommt.

"Bereits einige Tage zuvor wurden die Kinder auf das anstehende Angebot eingestimmt, indem jeder von ihnen eine eigene Kochmütze gestalten durfte", erzählte die Küchenleitung Doris Bahles. Zunächst wurden gemeinsam mit den Kindern Herkunft der zu verarbeitenden Lebensmittel, deren umweltgerechte

Produktion und deren Wertigkeit spielerisch thematisiert. So wurde zum Beispiel über die Haltung des Huhns gesprochen und die Bedeutung der ersten Zahl auf dem Ei.

Das engagierte Kochbusteam bestehend aus Koray Karabiyik, Dietmar Johnen und die FöJ'ler Philipp Thumbs und Charlotte Kermann hatte in kurzer Zeit den Kochbus startklar aufgebaut. Mit dabei ein Herd, eine Spülmaschine, Schneidebrettchen, Messer und vieles mehr. Nachdem den Kindern das fachgerechte Schneiden beziehungsweise der Umgang mit den Küchenutensilien demonstriert wurde, machten sich Groß und Klein fleißig ans Werk. Es wurde geschnitten, gerieben, gerührt und natürlich auch genascht. Bei bester Laune wurden immer wieder verschiedene Spiele zum Thema Ernährung angeboten. Zum Schluss wurde gemeinsam mit den Kindern der Tisch gedeckt, um die Gerichte zu verspeisen.

Zum Mittagessen gab es Kohlrabischnitzel, Möhren-Apfelsalat, grüner Salat, Kräuterquark, selbst gemachte Pommes und Ketchup, Obstsalat und Grießbrei. Vor allem die Kohlrabischnitzel wurden zu einem vollen Erfolg und fließen nun in den Speiseplan ein.

"Der Kochbus kommt bei den Kindern sehr gut an. Auch die vergangenen Male haben wir Rezepte in den Speiseplan aufgenommen", berichtete Doris Bahles. Ernährung habe in der Kita einen hohen Stellenwert. So lernten die Kinder gesunde, saisonale und regionale Lebensmittel und deren Zubereitung kennen. In der Kita gebe es zum Beispiel einen Maxi-Kochkurs, in dem die Kinder Salatsaucen herstellen und die Rezepte auch mit nach Hause nehmen. Auch hat "Casa Vivida" kürzlich erfolgreich am Programm "3-Sterne-Ernährungskita" des Landes teilgenommen und wird in den nächsten Tagen die dazugehörige Urkunde erhalten. Die Kita richtet sich nach den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung und bietet den Kindern lediglich einmal die Woche Fleisch an. (sol)

Pressemitteilung vom 24.05.2023

www.nr-kurier.de