

Pressemitteilung

Kinderkochschule Taufkirchen, Adventsspezial mit Tohru Nakamura

Taufkirchen, 16.12.2019

Zusammen mit dem frisch gebackenen Koch des Jahres 2020 (Gault Millau) am Herd stehen – ein Traum für viele angehende Köche und Hobby-Küchenchefs. Für einige Dritt- und Viertklässler aus Taufkirchen wurde dieser Traum nun Wirklichkeit. Tohru Nakamura, Schirmherr der [Kinderkochschule Grundschule Taufkirchen, Am Wald](#) besuchte seine Schützlinge, um gemeinsam ein weihnachtliches Dreigänge-Menü zu zaubern.

In der Küche des Projektpartners Isarland Ökokiste standen nun also am vergangenen Montag „Blattsalate mit weihnachtlicher Vinaigrette“, „Wirsingrouladen mit Sauce Mornay“ und „Schokocremeux mit Nüssen und Früchten“ auf dem Menüplan. Mit vielen kindgerechten Kochtricks und einem Geheimgewürz im Gepäck begeisterte der 2-Sterne Koch (Michelin) aus dem Werneckhof by Geisel in München-Schwabing alle beteiligten Nachwuchs-Köche. Neben dem gemeinsamen Schneiden, Wickeln und Braten erklärte Tohru Nakamura etwa, wie mit wenigen Handgriffen eine leckere Vinaigrette zubereitet werden kann. Auch die Kinder brachten stolz ihre bisher erlernten Kochfertigkeiten ein: „Seit ich in der Kinderkochschule bin, kann ich richtig gut Paprika schneiden und habe gelernt, wie man Pilze putzt und in schöne Scheiben schneidet“ berichtete Emely, 9 Jahre.

Die [Kinderkochschule](#) ist ein Modellprojekt an der Grundschule Taufkirchen, Am Wald. Insgesamt 36 Kinder nehmen über das Schuljahr verteilt an diesem freiwilligen Angebot teil. Gemeinsam mit zwei pädagogischen Fachkräften und einem Ernährungstherapeuten lernen die Kinder an acht Nachmittagen gesunde Speisen aus saisonalen Bio-Produkten zuzubereiten. Möglich wurde der Start der [Kinderkochschule](#) im Oktober 2019 durch die Zusammenarbeit der Jugendsozialarbeit an Schulen (JaS), der Isarland Ökokiste, der Gemeinde Taufkirchen und der Grundschule. Das Projekt soll bei den Kindern Freude am Kochen wecken und den Wert von gesunder Ernährung und guten Produkten vermitteln.

Ein Ziel zu dessen Erfolg auch Tohru Nakamura als aktiv beteiligter Schirmherr beitragen möchte. Am Ende jedes der drei [Kinderkochschul](#)-Module ist, wie jetzt mit dem Adventsspezial, ein gemeinsames Kochen und darüber hinaus weitere Veranstaltungen geplant.

Zeichen: 2.172



Weitere Informationen zum Modellprojekt Kinderkochschule

Die **Kinderkochschule** ist ein außerschulisches Nachmittagsangebot für 36 Kinder der 3. und 4. Klassen an der Grundschule Taufkirchen, Am Wald im Schuljahr 2019/2020. Jeweils 12 Kinder kochen in einem Modul an 8 aufeinanderfolgenden Terminen in der Kinderküche der Grundschule Taufkirchen. Alle Produkte kommen von der Isarland Ökokiste, sind bio-zertifiziert und stammen, sofern ernte- und saisonbedingt möglich, direkt von Erzeugern und Herstellern aus der Region. Begleitet werden die Kochkurse von Julika Hofmann (Lehrerin, Grundschule), Paul Haas (Dipl.-Soz.päd., JaS) und von Torsten Gauer (Ernährungstherapeut, Isarland Ökokiste).

Das Modellprojekt **Kinderkochschule** ist eine Zusammenarbeit der Grundschule Taufkirchen, Am Wald, der Jugendsozialarbeit an Schulen (JaS), der Isarland Ökokiste und der Gemeinde Taufkirchen. Schirmherr ist Tohru Nakamura.

Pressekontakt Kinderkochschule

c/o Isarland Ökokiste

Iris Kern, Marketing

marketing@isarland.de

www.isarland.de

Telefon: 089 945287-18

Bildnachweis

Siehe Bildname:

© Isarland Ökokiste

bzw. © Gemeinde Taufkirchen

Isarland Biohandel GmbH

Rotwandweg 1
82024 Taufkirchen
DE ÖKO 006

Telefon 089 945287-0
info@isarland.de
www.isarland.de

Gemeinde Taufkirchen

Köglweg 3
82024 Taufkirchen

Telefon 089 666 722-0
gemeinde@taufkirchen-mucl.de

