

PRESSE-INFORMATION

Deutsches Kinderhilfswerk
e.V.
Leipziger Straße 116-118
10117 Berlin
Tel: +49 30 308693-11
Fax: +49 30 2795634
E-Mail: kruse@dkhw.de
www.dkhw.de



26. Mai 2011

Rezeptwettbewerb für Kindergruppen – Sieger stehen fest

Katholische Grundschule gewinnt 2. Platz und erhält 750 Euro

Um festgefahrene Essgewohnheiten von Kindern zu ändern und ihnen stattdessen eine ausgewogene Ernährung näherzubringen, haben das Deutsche Kinderhilfswerk und der Geflügelhersteller Friki Deutschland einen bundesweiten Rezeptwettbewerb für Kindergruppen ausgerufen. Gesucht wurde das leckerste Geflügelrezept von Kindern für Kinder. Die von den Kindern der Katholischen Grundschule in Grevenbroich eingereichte Rezeptidee hat die Jury überzeugt und begeistert: Die Schule erhält den 2. Platz mit ihrem Gericht „Pumapfoten mit Präriekartoffeln und Cowboysauce“.

Vom 15.01. bis 31.3.2011 waren Kindergruppen aus Vereinen, Schulen, Kitas oder Freizeitgruppen aufgefordert, sich neue Rezepte einfallen zu lassen und einzusenden. Über 100 Rezepte wurden eingereicht. Durch die große Zahl von kreativen und originellen Einsendungen hatte es die Jury, bestehend aus Kindern und Erwachsenen, mit ihrer Auswahl am Ende auch nicht leicht. Wie gut, dass der Verein der Köche Scharmützelsee und Umgebung e.V. die Aktion unterstützte und ein professionelles Team von drei Köchen unter der Leitung von Matthias Nix, Chefkoch des renommierten Café Dorsch in Bad Saarow, gemeinsam mit den Jury-Kindern aus der gelben Villa in Berlin die Sieger-Gerichte nachkochte. Im Anschluss wurde dann kräftig probiert und eine Entscheidung getroffen.

„Wer kocht, macht sich auch Gedanken, was zum Gericht gebraucht wird und wie die Zutaten kombiniert werden können. Das sind Dinge, die Kinder beim Kochen ausprobieren können und Freude bereiten bei der Zubereitung von frischen, gesunden Gerichten. Selbst zu kochen bedeutet für Kinder, sich mit der eigenen Ernährung auseinanderzusetzen. Das wollen wir erreichen“, erklärt Guido Böhr, Standortbetreuer des Deutschen Kinderhilfswerkes bei der Preisverleihung.

Die Zubereitung von Geflügel bietet sich dabei für Kinder besonders an, sagt Ulrike Rücker, Marketingleiterin von Friki: „Hähnchenfleisch muss nicht lange kochen oder braten und enthält viele Mineralstoffe, wertvolle Vitamine und wichtiges Eiweiß. Es bietet damit die ideale Grundlage für ein köstliches, gesundes Essen.“

Wie wichtig das Engagement für eine gesunde Ernährung für Kinder ist, zeigt eine leider im negativen Sinn beeindruckende Zahl: Rund 2,5 Mio. Kinder leben in Deutschland unterhalb der Armutsgrenze. Häufig kennen diese Kinder kein gemeinsames Essen zusammen mit der Familie. Vor allem Kinder aus sozial schwachen Familien leiden unter

PRESSE-INFORMATION

den Folgen falscher Ernährung. Vor diesem Hintergrund engagieren sich das Deutsche Kinderhilfswerk und Friki mit der gemeinsamen Aktion „Kochen macht Laune“ seit mehreren Jahren für die gesunde Ernährung von Kindern. Ziel ist es, den gravierenden Folgen falscher Ernährung vorzubeugen und dazu beizutragen, dass vor allem auch Kinder aus sozial schwachen Familien lernen, wie man gesund, lecker und mit Freude kocht.

Bei Rückfragen: Michael Kruse, Pressesprecher und Leiter Information und Öffentlichkeitsarbeit (Tel.: 030 / 308693-11)

Das Deutsche Kinderhilfswerk (www.dkhw.de), Interessenvertreter für ein kinderfreundliches Deutschland, wurde 1972 in München gegründet. Als Initiator und Förderer setzt sich der gemeinnützige Verein seit über 35 Jahren für die Umsetzung der Rechte der Kinder in Deutschland ein.

Spendenkonto 333 11 03, Bank für Sozialwirtschaft, BLZ 100 205 00

Spenden können Sie aber auch online unter www.dkhw.de oder in die Spendendose in Ihrer Nähe