Kochen lernen macht Spaß – nicht nur wegen der schicken Kochmützen.

Was Hänschen nicht lernt, lernt Hans nimmermehr

Gesundes Essen macht Spaß und nicht dick

Jedes sechste Kind im Landkreis Aichach-Friedberg bringt zu viele Kilos auf die Waage, ist also schlichtweg zu dick. Damit das nicht so bleibt oder gar noch schlimmer wird, hat sich der Verein Wittelsbacher Land mit den Kindergärten, den Schulen und den Eltern der Kinder zusammengetan, um das Übel an der Wurzel zu bekämpfen. Gesunde Ernährung mit Produkten aus der eigenen Region steht nun für mehrere Jahre auf dem Stundenplan. Das Programm heißt „Na(h) gut – nah kaufen, gut essen“ und zielt darauf ab, die Kinder weg zu bringen vom Fastfood und hin zum schmackhaften Essen. Finanziert wird das rund 100 000 Euro teure Vorhaben vom Verein Wittelsbacher Land, dem Freistaat Bayern und der Europäischen Union.

Schulung des Geschmacks

Zur gesundheitsbewussten Ernährung gehört eine solide Kenntnis dessen, was man täglich zu sich nimmt. Oft könnten, so erläutert die Projektmanagerin Beate Oswald-Huber, die Kinder wegen der Überflutung mit künstlichen Aromen aus der industriellen Nahrungsmittelproduktion geschmacklich nicht einmal mehr einen Apfel von einer Karotte unterscheiden. Wichtig sei deshalb eine Schulung des Geschmacks durch ausgebildete Ernährungsfachkräfte, die den Kindern beibringen, frische Lebensmittel aus der Region mit allen Sinnen zu erleben. Zur Vertiefung sollen sich dann die Kleinen fächerübergreifend mit dem Thema „Gesunde Ernährung“ beschäftigen und ihre Ideen auch beispielsweise in einem Malwettbewerb ausdrücken.

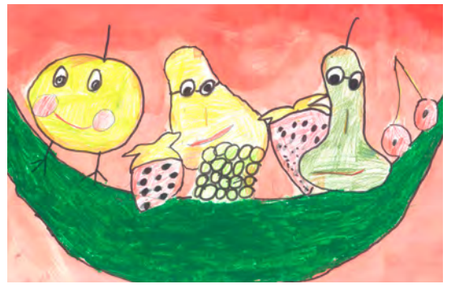
Lernen beim Direktvermarkter und in der Kochschule

Ein weiterer Baustein des Projekts sind Betriebsbesuche. Die Kinder sollen die Direktvermarkter und deren Produkte in ihrer Umgebung ebenso kennen lernen wie die Herstellung auf dem Bauernhof und die kurzen Transportwege bis zum Verbraucher. Thematisiert wird dabei auch der

Kinder lernen Obst und Gemüse kennen und schmecken.

„Das Leader-Projekt stärkt das Bewusstsein der Kinder dafür, wo unsere Lebensmittel herkommen und wie sie produziert werden. Neben der regionalen Bindung lernen Kinder, wie man frische Produkte zubereiten kann, so dass es gesund ist, schmeckt und dabei auch noch Spaß macht. Ziel ist es, das Werteverständnis gegenüber gesunder Ernährung zu stärken, denn was Hänschen nicht lernt, lernt Hans nimmermehr“.

Christian Knauer, Landrat Landkreis Aichach-Friedberg und 1. Vorsitzender Wittelsbacher Land e. V.



Im Malwettbewerb sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt.

Tier- und Umweltschutz. Wie Fleisch und Gemüse, Salat und Obst, Milch und Eier anschließend in ein wohlschmeckendes Gericht verwandelt werden können, das zeigen die Gastwirte aus dem Wittelsbacher Land ihren kleinen Gästen dann in der „Kinderkochschule“. Der Höhepunkt ist das anschließende gemeinsame Essen, bei dem all die leckeren Gerichte auch verspeist werden. So erleben die Kinder auf spielerische Weise, dass gesundes Essen viel besser schmeckt als Fastfood aus der Tüte und dass auch die Zubereitung schon viel Spaß machen kann.

In der Kochschule wird Leckeres aus der Region verarbeitet.

Steckbrief

Projektträger
Wittelsbacher Land e. V.

Internetadresse
www.wittelsbacherland.de

Lokale Aktionsgruppe
Wittelsbacher Land e. V.

Ansprechpartner
Wittelsbacher Land e. V.
Beate Oswald-Huber
Münchener Straße 9
86551 Aichach
Tel. 08251/9 22 59

Leader-Förderung
42 354,- Euro

Effekte
- nachhaltiges, schulergänzendes, abgestimmtes Bildungsangebot
- Bewusstsein für gesunde Ernährung fördern
- Stärkung von regionalen Produkte bzw. Nahversorgung
- Erhalt der regionalen Kochkultur
- Essenszubereitung als gemeinsames Erleben
- Sensibilisierung der Öffentlichkeit

Leistungen des Amtes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Nördlingen
Beratung bei der Projektentwicklung und Konzeption, Förderabwicklung

Zum Schmecken lernen gehört auch Theorie.

Wichtige Vorbildfunktion

Damit es hier nicht bei kurzzeitigen Erfolgen bleibt, werden auch die Eltern in das Projekt eingebunden. Sie sollen die Kinder dabei unterstützen, ein gesundes und verantwortungsbewusstes Essverhalten zu entwickeln und dabei aktiv mitmachen. Denn die Erwachsenen sind die Vorbilder – und zudem bringt ihnen gesunde Ernährung die gleichen Vorteile wie den Kindern. Außerdem will der Verein Wittelsbacher Land die Lehrerinnen und Lehrer sowie die Erzieherinnen und Erzieher in den Kindergärten eigens dafür schulen, die einzelnen Bausteine des Projekts eigenständig umzusetzen, so dass das Vorhaben künftig ohne Fremdunterstützung fortgeführt werden kann.