

Die Idee

Fastfood, Adipositas, Lebensmittel-skandale so weit das Auge reicht. Was kann man tun, damit Kinder und Jugendliche gesundheitsbewusst kochen und essen lernen?

Das Vorbild

Kochunterricht mit mindestens drei Wochenstunden ist für Siebtklässler in finnischen Schulen Pflicht. Die Kinder lernen dort, wie man sich gesund ernährt und was auf's Pausenbrot gehört, damit man den ganzen Tag fit bleibt.

Die Initiatoren

Euro-Toques Europa ist eine unabhängige Verbraucherinitiative für gesundheitsbewusste Ernährung mit natürlich produzierten Lebensmitteln und setzt sich für das kulinarische Erbe Europas ein.

Die Entwicklung

Der Euro-Toques Schulkochclub wurde zusammen mit Pädagogen konzipiert. Schüler sollen mit Spaß und Phantasie die Lust am Kochen entdecken.

Die Umsetzung

Ein berufener Euro-Toques Sterne-Koch übernimmt an seinem Standort Patenschaften für Schulen und steht als fachkundiger Ansprechpartner für gesundheitsbewusste Ernährung jederzeit zur Verfügung.

Zusammen mit ihm erleben die Minichefs ein bis zweimal im Jahr ein besonderes Event. Ein gemeinsames thematisches Kochen zum Beispiel oder ein Besuch in einer richtigen Restaurantküche.



**Stiftung kulinarisches Erbe Europas
-European Culinary Heritage Fund-
-Fondation Patrimoine Culinaire en Europe-**

Geschäftsstelle

Winnender Str. 12

D-73667 Kaisersbach-Ebni

Tel. 07184/2918-112 Fax 07184/2918-114

info@eurotoques-stiftung.de

www.eurotoques-stiftung.de

Mitglied im Bundesverband der Verbraucherverbände e.V.,
Mitglied im Bundesverband Deutscher Stiftungen,
Mitglied im Initiativkreis Stuttgarter Stiftungen

Spendenkonto: 788 3500 421

BW Bank AG Stuttgart

BLZ 600 501 01

EURO-TOQUES

**Europäische Union der Spitzenköche für
gesundheitsbewusste Ernährung mit
natürlichproduzierten Lebensmitteln**

Geschäftsstelle

Euro-Toques GmbH

Winnender Str. 12

D-73667 Kaisersbach-Ebni

Tel. 07184/2918-107 Fax 07184/2918-109

info@eurotoques.org www.eurotoques.org

Euro-Toques Schulkochclub

Geschäftsstelle Euro-Toques GmbH

Winnender Str. 12

73667 Kaisersbach-Ebni

Tel. 07184/2918-107 Fax 07184/2918-109

info@schulkochclub.de www.schulkochclub.de

Mini Chefs



EURO-TOQUES

Schulkochclub

Professionelles Training



Spaß am Kochen



Fachlicher Einkauf der Lebensmittel



Kreativität



Gesundheitsbewusste Ernährung



Guter Geschmack



Ziel:

Das selbstständige Zubereiten und phantasievolle Kreieren von Speisen als Alternative zu Fast Food und Mikrowelle soll dem Alter der Schüler entsprechend gefördert. Die Kinder sollen sich mit Spaß dem Thema gesundheitsbewusste Ernährung mit natürlich produzierten Lebensmitteln aus der Region nähern.

Art der Veranstaltung: freiwillige Arbeitsgemeinschaft (AG)

Termine: mindestens zweimal im Monat

Dauer: 2 Schulstunden/ 90 Min

Teilnehmerzahl: je nach Kapazität bis 16 Schüler

(je Kocheinheit max. 4 Schüler)

Wo?: in Schulen und Kinderbetreuungseinrichtungen mit einer Lehrküche

Betreuung: ständige Betreuung durch Lehrer (Hauswirtschaft), Erzieher oder Eltern

Patenschaft durch einen berufenen Euro-Toques Sterne-Maitre oder Sterne-Koch

Kosten: Um die Kosten für die benötigten Lebensmittel zu decken, müsste ein kleiner Mitgliedsbeitrag erhoben werden. Der Schulkochclub könnte von regionalen Produzenten durch gespendete Lebensmittel unterstützt werden. Fördervereine u.ä. und könnten ebenfalls finanziell unterstützen.



Kochklassen (A - F-Jugend)

A-Jugend 11. - 13. Klasse

B-Jugend 9. - 10. Klasse

C-Jugend 7. - 8. Klasse

D-Jugend 5. - 6. Klasse

E-Jugend 3. - 4. Klasse

F-Jugend 1. - 2. Klasse

Kochwettbewerbe auf Stadt-, Landes- und Bundesebene.



VERNETZUNG ist uns WICHTIG

Auf der Homepage

www.schulkochclub.de

können sich die Schulen präsentieren und untereinander in Kontakt treten.



Ablauf:

Begleitend zur Veranstaltung werden eine Hygieneschulung und eine Sicherheitsbelehrung durchgeführt.

Teil 1 Theorie (ca. 10 Min)

- Thema (Bezug zu z. Bsp. Feiertagen, Festen, Religionen, Kulturen herstellen) für übernächstes Kochen finden (evtl. Themen für ganzes Halbjahr bei erstem Treffen besprechen)
- Rezepte für nächstes Kochen von Auswahl aussuchen (Rezepte von Lehrern und Schülern)
- Einkauf organisieren: Wenn möglich: Einkauf der Lebensmittel von Schülern! (evtl. Abwechslung der Kochgruppen 3-4 Personen)
- Besprechung der heutigen Rezepte Einteilung der Kochgruppen nach (evtl. Vorspeise), Hauptgang, Salat und Beilage, Nachspeise

Teil 2 Praxis (ca. 50 Min)

- Kochen

Teil 3 Essen und Aufräumen (ca. 30 Min)

Während des Essens wird ausgewertet:

- Wie schmeckt es?
- Wie ist es gelaufen?
- Was kann man besser machen?