

Kinderschutzbund kocht mit Kindern à la carte

Angebot in der neu eingerichteten Küche

„Kochen à la carte“ ist ein neues Angebot des Kinderschutzbundes in seiner Kinderküche an der Adlerstraße 57. Kinder können gesunde, leckere und zugleich preiswerte Mahlzeiten selbst zubereiten und in fröhlicher Tischrunde essen.

Das ist unterhaltsame Ernährungsberatung und praktische Kochschule zugleich.

„Wir wollen mit diesem Projekt einen Beitrag zum Schutz der Kinder vor ernährungsbedingten Krankheiten wie Adipositas, Diabetes Typ 2 und Skeletterkrankungen leisten“, erklärt Gerhild Tobergte, Vorsitzende des Duisburger Kinderschutzbundes, „und gleichzeitig stärken wir die Unabhängigkeit der Kinder in puncto Ernährung.“

Vollkornnudeln, Rohkostsalat und selbst zubereitete Saucen stehen u.a. auf dem Speiseplan. Natürlich muss das Essen auch den Geschmack der Kinder treffen, „denn Essen soll schließlich auch als Quelle von Genuss erfahren werden“, so Tobergte. Die Rezepte werden von jedem Kind aufgeschrieben und gesammelt.

Einem Benefiz-Golfturnier der Duisburger Rotary-Clubs verdankt der Kinderschutzbund seine kindgerechte Küche, so dass er jetzt das Projekt „Kochen à la carte“ durchführen kann.

© 2019 FUNKE MEDIEN NRW GmbH. Alle Rechte vorbehalten.