

Kinder kochen sehr gerne nachhaltig

„Schmeckt das heute lecker!“ Solche Aussagen waren immer wieder zu hören, als die Kinder ihre selber gekochte Kürbissuppe löffelten und einen herbstlichen Obstsalat als Nachspeise aßen.

Steinhöring – Diese saisonalen Gerichte kochte Hans Oskar von der Oskar Catering GmbH Forstern mit den Kindern des AWO Kinderhauses Steinhöring in ihrer Einrichtung.

Mit viel Freude zauberten die Kinder unter dem Motto „Kinder kochen nachhaltig Apfel, Kürbis, Karotte – gut, schmackhaft, herbstlich, von hier“ mit dem erfahrenen Spitzenkoch leckere Gerichte aus regionalen Lebensmitteln. Voller Genuss und Stolz aßen die Kinder im Anschluss die selbst zubereiteten Speisen - selbst Gekochtes schmeckt einfach noch besser! Nicht nur die Rezepte, sondern auch das Wissen, wie einfach saisonale und regionale Gerichte zubereitet werden können, nahmen die Kinder an diesem Tag mit nach Hause. Die Veranstaltung fand im Rahmen bayernweiter Aktionen der Fachzentren Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung zur Nachhaltigkeit in der Gemein-



schaftsverpflegung statt. Hans Oskar führt ein engagierter Caterer und Netzwerkpartner vom Fachzentrum Ernährung/ Gemeinschaftsverpflegung Oberbayern Ost.

Spätestens seit die UNO-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ die Ernährung zu ihrem Jahresmotto 2012 ernannt hat, ist das Thema Nachhaltigkeit in aller Munde. Mittlerweile nehmen rund zwei Drittel aller in Kindertagesstätten betreuten Mädchen und Bu-

ben ihr Mittagessen in der Einrichtung ein.

Der gesellschaftliche und demografische Wandel mit enormen Veränderungen der Ernährungsgewohnheiten stellt die Gesellschaft vor neue Aufgaben. Die Wochen der Nachhaltigkeit klingen am 11. November 2012 mit dem Tag der offenen Tür am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Ebersberg mit Eröffnung des grünen Zentrums Ebersberg-München aus.