

Der „Kochen-Essen-Wissen“-Preis

Strahlende Gesichter bei der Preisverleihung

In Partnerschaft zwischen ebl-naturkost und dem Sozialreferat der Stadt Nürnberg wurden unter zahlreichen Einsendungen die Gewinner des ersten „Kochen-Essen-Wissen“-Wettbewerbs ausgewählt. Ziel ist es, jährlich mehrere Projekte für ihre Initiative und Kreativität rund um gesunde und ökologische Ernährung zu belohnen.

Am 28. Februar wurde den glücklichen Gewinnern dieses Jahres der Preis von je 1500 € überreicht. An dieser Stelle finden Sie eine Kurzvorstellung der Gewinner-Projekte:

- Das Team Mobile Jugendarbeit mit dem Projekt „Slow Food auf Rädern“, ein Kochstudio-Bus, in dem Kinder und Jugendliche in unterschiedlichen Stadtteilen gesunde Gerichte gemeinsam kochen.
- Der Freie Kindergarten Schwabach e.V., der unter dem Titel „Essen erfahrbar machen“ das Essenskonzept des Kindergartens auf eine biologische und vollwertige Ernährung optimiert.
- Der Waldkindergarten „Die Laubfrösche e.V.“ aus Erlangen-Kosbach mit dem Motto „Ernährung aus Sicht der Bildung für nachhaltige Entwicklung und deren Umsetzung im Kindergarten“ baut selbst Gemüse, Kräuter und Obst an und vermittelt neben Herkunft und Entstehung von Nahrungsmitteln gemeinsame Esskultur.
- Der Integrative Kindergarten Goldbachbären in Gleishammer/Zerzabelshof stellt unter dem Titel „Knollig, kerngesund und kreativ“ die Kartoffel als wichtigstes Grundnahrungsmittel ins Zentrum seiner Experimente, Rezeptideen und einem Kartoffelfest mit den Eltern.
- Der Abenteuerspielplatz Röthenbach legt unter dem Motto „Broccoli, Bienen und Du“ eine Imkerei mit eigenem Bienenvolk und einen Gemüsegarten an.
- Die Spiel- und Lernstube Lobsinger in Nürnberg St. Johannis mit dem Projekttitle „Spongebob, Pippi, Pumuckel, Tiger und Bär & Co. – Ernähren sich unsere Kinderbuchhelden gesund?“, bei dem die Kinder die Möglichkeiten gesunder und kostengünstiger Lebensmittel kennenlernen.

Einen Sonderpreis erhält die Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement an der Beruflichen Schule 7, die Wissen um biologische Ernährung und nachhaltiges Denken und Handeln an ihre zukünftigen MitarbeiterInnen weitergibt. Im Laufe des Jahres berichten wir ausführlich über die Gewinner-Projekte. Wir wünschen allen Gewinnern viel Spaß bei der Umsetzung ihrer Initiativen!