

„Früh übt sich“: Kochen liegt auch bei Kindern im Trend

Berger Schinken lud Volksschulkinder zum ersten „Kochkurs für Minis“ ein und kochte gemeinsam nicht nur einfach nachzumachende Speisen, sondern erklärte den Kids auch Wissenswertes aus der Produktion.



Kochen liegt bei Kindern – auch dank zahlreicher Fernseh-Sendungen wie „Das jüngste Gericht“, „Schmatzo“ oder „Kleine Meisterköche“, die auf die Jüngsten zugeschnitten sind, sowie youtube-Channels und Food-Blogs – im Trend. **Berger Schinken** nimmt seine Verantwortung als Produzent wahr, und teilt gerne sein Wissen rund um hochwertige und gesunde Ernährung. Im Betrieb in Sieghartskirchen/Bezirk Tulln wurde sogar eine eigene Showküche errichtet, in der regelmäßig Kochveranstaltungen stattfinden. Im Zuge der Projekttag der letzten Schulwoche wurde die Klasse 4b aus der **Volksschule Sieghartskirchen** eingeladen, sich bei Berger Schinken „kulinarisch auszutoben.“

Leidenschaft fürs Kochen wecken

Nachdem der alte Spruch „Was Hänschen nicht lernt, lernt Hans nimmer mehr“ auch auf Kochen zutrifft, widmet sich Berger der Frühförderung: Die neunzehn Volksschul-Kinder, ihre engagierten Lehrerinnen Susanne Husner und Monika Lampl, Direktor Gerhard Beer und Elternvertreterin Manuela Leupert hatten viel Spaß an diesem außergewöhnlichen Schultag. Sie bekamen die wichtigsten Informationen rund um die Herstellung von Schinken und Wurstprodukten in einem Film vermittelt und durften dann „selbst Hand anlegen“. Um sie in die Vielfalt der Schinken-Welt einzuführen – Berger bietet über 60 verschiedene Sorten an – wurden beispielsweise verschiedene Schinken und Gewürze verkostet.

Nach dieser umfassenden Einführung wurde eifrig gekocht: Unter Anleitung von Profi-Köchin und Mama Marie-Louise Schweizer wurden Nudel-Salat, Schinken-Wraps, Pfannenflade und als Nachspeise Tiramisu gekocht. Als Mitbringsel haben die Schulkinder Schinken-Muffins zubereitet, selbst verpackt und mit heimgenommen. Das eigens gestaltete Rezeptheft wurde mit Fotos der Kinder personalisiert und bietet genug Platz für eigene Anmerkungen.

Einige der Kinder – wie beispielsweise Bernhard, Lukas und Valerio – kochen bereits selbst einfache Gerichte und werden die Pfannenflade „sicher zuhause nachmachen“. Arina entpuppte sich als Feinschmeckerin: Sie erkannte bei der Blindverkostung auf Anhieb alle Gewürze. Auch Interesse für Berufsfelder wurde geweckt: Dank der verschiedenen Stationen wurden auch Berufe in der Produktion näher beleuchtet und vorgestellt.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at