

Presseinformation
Wien, 16. September 2022

Children's Table – Children's Choice: überkochen + GOURMET Kids bei Urban Food & Design der VIENNA DESIGN WEEK

Der Verein überkochen e.V. und GOURMET Kids laden zum klimafreundlichen Kochen in der mobilen Lernstation und zu Tischgesprächen rund um gesundes, nachhaltiges Schulessen.

Wie kann Schulessen Teil der Ernährungsbildung sein?

Das war eine der Fragen, die GOURMET Kids im Rahmen der Challenge zum Thema Urban Food & Design aufgeworfen hat. Der Münchner Verein überkochen e.V. hat eine Antwort darauf. Er greift dabei das erprobte, interaktive Format der GOURMET Kids-Klimakochwerkstatt auf und erweitert die Erlebniswelt für Schüler*innen: mit einer mobilen Küche, entwickelt für den Einsatz in der Klasse. In den kommenden Tagen können die Besucher*innen des Festivals das Projekt von überkochen e.V. und GOURMET Kids kennenlernen und in Aktion erleben.

Das Projektteam lädt zum gemeinsamen Zubereiten klimafreundlicher Gerichte ein und zeigt, wie das auch ohne Küche funktionieren kann. Denn Platz für den mobilen Küchenwagen ist praktisch überall. Interessierte sind beim Format Urban Food & Design der VIENNA DESIGN WEEK zum Dialog rund um die Themen gesundes Schulessen und nachhaltige Ernährung aufgerufen. Im öffentlichen Raum bei der Rahlstiege im sechsten Wiener Bezirk ist die mobile Lernstation in Aktion zu erleben. Außerdem lädt das Projektteam eine ausgewählte Schulklasse aus Mariahilf zur Kochwerkstatt.

Dialog und Partizipation beim Schulessen

Schulessen hat sein tristes Image längst abgestreift. Es schmeckt, ist gesund und setzt wichtige Akzente in Richtung Nachhaltigkeit. Bei GOURMET Kids geht es dabei auch um Mitbestimmung. „Wir beziehen die Schulen, die Eltern und vor allem auch die Kinder selbst in die Entscheidungsprozesse mit ein“, betont Mag.^a Claudia Ertl-Huemer, Geschäftsfeldleiterin für Kindergarten- und Schulessen bei GOURMET. „Mit unseren Initiativen wie dem Buffetwagen, mit dem wir den Kindern eine eigenständige, freie Essenswahl ermöglichen, und unserer Kinder-Kochwerkstatt bieten wir bereits wichtige Bausteine für Ernährungsbildung in der Schule. Dabei lernen unsere jungen Gäste auf spielerische Art, was sie essen und wie sie selbst täglich zum Umwelt- und Klimaschutz beitragen können.“

Überkochen Wagen und GOURMET Kids in Aktion **auf der VIENNA DESIGN WEEK, Urban Food & Design**

16.-25.9.2022, 11-22 Uhr

Kostprobe für alle Interessierten: 20.9.2022, 12-13.30 Uhr

Ort: auf der Rahlstiege, vor der Festivalzentrale im GEWÖLBE, Rahlgasse 8, Wien 6.

Workshop mit einer Schulklasse: 21.9.2022, 14-15.30 Uhr,

Ort: Festivalzentrale im GEWÖLBE, Rahlgasse 8, Wien 6.

Überkochen e.V.

Der gemeinnützige Verein setzt sich für Ernährungsbildung und Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) in Schulen ein. Mit der von überkochen entwickelten mobilen Küche und den passenden Lernmaterialien können Lehrer*innen das Kochen in ihren Unterricht einbinden. Weitere Informationen unter <https://ueberkochen.org>

GOURMET Kids

Als erfahrener Spezialist für gesunde Kinderernährung setzt GOURMET Kids auf hochwertige, österreichische Zutaten, Regionalität und Saisonalität, zertifizierte BIO-Qualität und Nachhaltigkeit. 2.700 Kindergärten und Schulen vertrauen auf die Expertise des Teams von GOURMET Kids, eine Marke von GOURMET. Mit Initiativen wie einem für Kinder eigenständig zugänglichen Buffetwagen in Schulen und der Kinder-Kochwerkstatt ermöglicht GOURMET Kids Dialog und Partizipation beim Schulessen. Nähere Informationen finden Sie auf www.gourmet-kids.at

GOURMET ist Marktführer in der Gemeinschaftsverpflegung und kocht für Kindergärten, Schulen, Unternehmen und Senioreneinrichtungen, den Einzelhandel sowie bei Events und in Top Gastronomiebetrieben. Als österreichisches Unternehmen mit mehr als 45 Jahren Erfahrung bietet GOURMET höchste Qualität, Sicherheit und Verlässlichkeit. Nachhaltigkeit und Familienfreundlichkeit haben dabei einen besonderen Stellenwert. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG. www.gourmet.at.

Fotohinweise:

Foto 1: Mag.^a Claudia Ertl-Huemer, Geschäftsfeldleiterin für Kindergarten- und Schulessen bei GOURMET, bei einer Klima-Kochwerkstatt von GOURMET Kids

© GOURMET

Foto 2: Kinder in Aktion bei einer Klima-Kochwerkstatt von GOURMET Kids

© GOURMET/APA Fotoservice/Franz Neumayr

Abdruck honorarfrei, bitte nur im Kontext der Presseinformation.

Rückfragehinweis:

GOURMET, Ltg. Kommunikation

Martina Baumeister MSc

Mobil: +43 664 966 45 42

martina.baumeister@gourmet.at

GOURMET, Public Relations Manager

Lena Schiwampl, BA

Mobil: +43 664 966 46 67

[lena.schiwampl@gourmet.at](mailto:lana.schiwampl@gourmet.at)

www.gourmet.at, <http://blog.gourmet.at>