

Kochen ist keine Hexerei, aber ziemlich zauberhaft

In unserer **Kinderkochakademie** zeigen wir: gesunde Ernährung muss kein Rätsel sein, und Kochen ist längst keine Hexerei. Mit **Neugier, Fantasie** und ein bisschen **Wissen** entdecken Kinder bei uns **die bunte Welt der Lebensmittel** und erfahren, dass Leckeres auf dem Teller keine Zaubersprüche braucht.

Die Kinderkochakademie verbindet **Wissensvermittlung mit echtem Erleben**: Gemeinsam schnippeln, rühren, schmecken, riechen – alle Sinne sind gefragt. Beim eigenen Tun entstehen echte Aha-Momente: Wie fühlt sich frischer Teig an? Warum duftet Basilikum so intensiv? Und wie wird aus einzelnen Zutaten ein richtig leckeres Gericht?

Die Kinder lernen spielerisch, was **gesunde Ernährung** bedeutet, woher unsere Lebensmittel stammen und warum gutes Essen mehr ist als nur satt zu werden. Durch **kleine Experimente, Rätsel oder Mitmachaktionen** wird das Thema kindgerecht aufbereitet – **altersgerecht, praxisnah und mit viel Spaß**.

Die Module der Kinderkochakademie sind so konzipiert, dass **Freude, Selbstwirksamkeit und Wissen** Hand in Hand gehen. Gemeinsames Kochen stärkt zu dem **Teamgeist, Verantwortungsbewusstsein und ein positives Verhältnis zu Lebensmitteln**.

Begleitet werden die Kinder **von erfahrenen Fachkräften** aus den Bereichen Ernährung, Pädagogik und Küche. Ob **Projekttag, regelmäßiges Kursangebot oder Ferienprogramm** – die Kinderkochakademie lässt sich flexibel gestalten und an **Ihre Einrichtung** anpassen.

Gesundes Essen begreifen, verstehen und lieben lernen – ganz ohne Zaubersprüche. Denn gutes Kochen kann jedes Kind lernen. Man muss es nur ausprobieren dürfen.



Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Kontaktieren Sie uns, wir informieren Sie gern genauer und freuen uns schon auf die nächste Kinderkochakademie in Ihrer Einrichtung! E-Mail: hoyerswerda@saxonia-catering.de



Die Kinder erleben,

wie man mit allen Sinnen Lebensmittel wahrnimmt (sehen, fühlen, riechen, schmecken).

warum Ernährung unseren Körper stärkt.

was hinter Begriffen wie „saisonal“, „regional“ oder „ausgewogen“ steckt.

wie man verantwortungsvoll mit Lebensmitteln umgeht.

Was bleibt, ist ein gutes Bauchgefühl.

