



Presseinformation

Kochkurse für Kinder: regional und lecker

Topfgucker erwünscht – FRoSTA-Kochschule im Klimahaus

Bremerhaven, April 2021. Wie passen Klimawandel und Kochtopf zusammen? Die Tiefkühlkost-Marke FRoSTA und das Klimahaus Bremerhaven 8° Ost haben sich zusammengetan, um jungen Menschen Kocherlebnisse zu bieten, die nachhaltig und lecker sind. In der „FRoSTA-Kochschule im Klimahaus“ können Schülergruppen aktiv werden und das Kochen mit frischen, regionalen und leicht verfügbaren Zutaten lernen. Das Angebot richtet sich an die vierte bis sechste Jahrgangsstufe.

Gesundes Essen ist weder besonders aufwendig in der Zubereitung noch ist es eine Frage des Geldbeutels. In der Kochschule stehen daher in erster Linie Gerichte auf dem Programm, die mit regionalen, saisonalen, preiswerten und leicht verfügbaren Zutaten realisiert werden können. Denn Kochen ist ein tolles Gemeinschaftserlebnis: Ganz nebenbei werden beim gemeinsamen Zubereiten, Kochen und Aufräumen auch soziale Kompetenzen wie Teamfähigkeit, Kompromissbereitschaft, Hilfsbereitschaft und Konfliktfähigkeit gestärkt.

Darüber hinaus wollen die Initiatoren Kinder und Jugendliche buchstäblich auf den Geschmack für scheinbar abstrakte Themen wie Nachhaltigkeit und Klimaschutz bringen. Felix Ahlers, Chefkoch bei Frosta ist überzeugt: „Nur wer kochen kann, weiß gute Lebensmittel ein Leben lang zu schätzen.“ Neben dem Kocherlebnis können die jungen Köche außerdem auf Weltreise gehen. „In unserer Reise durch die Klimazonen zeigen wir auch, welche Esskulturen es gibt. Kochschule und Ausstellung ergänzen sich also optimal“, fügt Arne Dunker, Geschäftsführer des Klimahaus, hinzu.