

Presseinformation  
Wien, 30. September 2022

## **Großes Interesse an Konzept Children's Table – Children's Choice von überkochen e.V. und GOURMET Kids bei VIENNA DESIGN WEEK**

*Der Verein überkochen e.V. und GOURMET Kids präsentieren im Format Urban Food & Design ihre Antwort auf die Frage, was Schulessen zur Ernährungsbildung beitragen kann.*

Gesundes nachhaltiges Schulessen ist ein Thema, das viele Menschen bewegt. Das hat die Präsentation des Projekts von überkochen e.V. und GOURMET Kids im öffentlichen Raum bei der VIENNA DESIGN WEEK gezeigt. Viele Passanten und Besucher\*innen des Festivals haben sich für den mobilen Küchenwagen von überkochen und das interaktive Format der GOURMET Kids Klima-Kochwerkstatt interessiert und sich mit den Teams zum wichtigen Thema Ernährungsbildung in der Schule ausgetauscht.

Als besonderes Highlight wurden vor der Festivalzentrale bei der Rahlstiege gemeinsam mit den Besucher\*innen gebackene Apfelringe zubereitet und verkostet. Bei einem Podiumsgespräch ist das Team von GOURMET Kids in einen intensiven Dialog mit interessierten internationalen Designer\*innen getreten.

### **Spielerisch lernen bei Workshop für Schulklasse**

Bei einem Kochworkshop hatten Kinder der Stadteilschule Mariahilf Mittelgasse außerdem die Möglichkeit, den Küchenwagen selbst zu testen. Beim Workshop zum Thema nachhaltige Ernährung ging es darum, auf spielerische Weise Themen wie Saisonalität und Nachhaltigkeit kennenzulernen. Die Schüler\*innen durften dabei selbst Apfelrösti mit Vanillesoße zubereiten. „Kinder sind von Natur aus neugierig und wollen neue Dinge ausprobieren. Beim Zuschauen hat man richtig gemerkt, wie viel Spaß den Kindern das Kochen gemacht hat“, freut sich Mag.<sup>a</sup> Claudia Ertl-Huemer, Geschäftsfeldleiterin für Kindergarten- und Schulessen bei GOURMET. „Einige Kinder haben vor dem Workshop gemeint, dass sie eigentlich gar keine Äpfel mögen. Sie haben dann aber doch mitgekocht und gekostet – und waren überrascht und begeistert davon, wie gut sie schmecken können. Interaktive Workshops mit der mobilen Lernstation sind somit eine tolle Möglichkeit, um Kinder auf spielerische Weise für neue Lebensmittel und gesunde Ernährung zu begeistern.“

Children's Table – Children's Choice ist ein Projekt im Rahmen der Challenge Urban Food & Design der VIENNA DESIGN WEEK. Der Münchner Verein überkochen e.V. 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.

### **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](http://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](http://www.gourmet.at).

Fotohinweise:

Foto 1: Ronja Grossar von überkochen mit Mag.a Claudia Ertl-Huemer, Geschäftsfeldleiterin für Kindergarten- und Schulessen bei GOURMET und Gabriel Roland, Direktor der VIENNA DESIGN WEEK mit den Kindern und dem mobilen Küchenwagen.

Foto 2: Die Kinder und Petra Ballay von überkochen hatten großen Spaß beim Workshop.

Foto 3: Mit dem mobilen Küchenwagen lernen Kinder auf spielerische Weise neue Lebensmittel und gesunde Ernährung kennen.

© GOURMET. 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](mailto:martina.baumeister@gourmet.at)

GOURMET, Public Relations Manager  
Lena Schiwampl, BA  
Mobil: +43 664 966 46 67  
[lana.schiwampl@gourmet.at](mailto:lana.schiwampl@gourmet.at)

[www.gourmet.at](http://www.gourmet.at), <http://blog.gourmet.at>