



An der Münze 4-6, 21335 Lüneburg  
**PRESSEMITTEILUNG**

Ansprechpartner: Frank Elsner, Tel. 04131 - 288 41 42

**Kinder, ab an den Herd!**

*Sparkasse Lüneburg unterstützt Kochprojekt der Landfrauen mit 1.500 Euro*

Lüneburg. Hände waschen, Haare binden und Schürze schnüren: Vorher geht's nicht in die Küche. Beim Projekt „Kochen mit Kindern“ der Lüneburger Landfrauen lernen die Mädchen und Jungen in der Lüneburger Kindertafel nicht nur, wie sie welche Lebensmittel verarbeiten können, sondern auch pragmatisches Basiswissen.

„Die meisten Kinder bei der Kindertafel haben einen Migrationshintergrund“, sagt Sabine Block, Vorsitzende des Landfrauen-Kreisverbands Lüneburg. „Wir machen sie mit den heimischen Produkten vertraut und zeigen ihnen, was sie daraus machen können. Einige von ihnen lernen während des Kochens nebenbei Deutsch.“ Drei Stunden dauert ein Treffen: Los geht es mit etwas Theorie von Anbau bis zur Ernte, weiter geht es mit Kochen und Tischdecken, und am Ende steht natürlich das gemeinsame Verschmausen des selbst gekochten Essens. „Wir zeigen den Kindern, wie sie Gemüse schnippeln, ohne sich zu schneiden und hygienisch probieren: vom Kochlöffel auf den Probierlöffel, wie ein Koch eben“, erklärt Sabine Block, die das Projekt gemeinsam mit Karen Greve-Krause leitet. Beide sind Diplom-Ökotrophologinnen und haben eine Zusatzausbildung für Kinderkochkurse gemacht. Ihr Motto: selbst kochen mit frischen Zutaten aus der Region statt Fast Food.

Voriges Jahr hat es einen ersten Durchlauf gegeben, dieses Jahr einen zweiten. Möglich gemacht hat das der Fördertopf „DAS TUT GUT“ der Sparkasse Lüneburg. Für das Projekt haben so viele Inhaber eines GIOPRIVILEG-Kontos gestimmt, dass es zu den Gewinnern zählte und 1.500 Euro erhalten hat. Eine der Kundinnen ist Anette Schlumbohm aus Mechtersen. Beim Besuch vor Ort hat sie sich gemeinsam mit Sven Niebuhr von der Sparkasse Lüneburg überzeugt, dass sie ihr Kreuz an der richtigen Stelle gemacht hat. „Viele Kinder wissen heute gar nicht, woher die Lebensmittel kommen und wie man sie verarbeiten kann“, sagt sie. „Wenn es dann noch um Mädchen und Jungen geht, die nicht aus Deutschland kommen, finde ich es besonders wichtig, sie damit vertraut zu machen.“

Sven Niebuhr von der Sparkasse ergänzt: „In unserer schnelllebigen Gesellschaft stehen Fertigessen und Fast Food auf der Tagesordnung. Daher freut es mich besonders, dass in der Kindertafel bereits den Jüngsten gezeigt wird, wie es anders gehen kann. Spaß am Kochen zu entwickeln und eine ausgewogene Ernährung stehen dabei im Vordergrund. Hierbei werden frische regionale Produkte genutzt und somit der Grundgedanke unserer Sparkasse, etwas Gutes für unsere Region zu tun, fortgesetzt.“

Bei der Kindertafel endet das Projekt nun zunächst, in den Grundschulen von Hansestadt und Landkreis bieten die Landfrauen jedoch ebenfalls Projektstage „Kochen mit Kindern“ an. Sabine Block vermittelt gern zwischen interessierten Schulen und den dafür eigens ausgebildeten Landfrauen: [blocks.hofladen@web.de](mailto:blocks.hofladen@web.de) oder Telefon 04139-6045.



Bildunterschrift:

Sabine Block und Karen Greve-Krause von den Landfrauen (r.) begrüßten Anette Schlumbohm (M.) und Sven Niebuhr beim Projekttag in der Kindertafel.

Foto: Sparkasse, honorarfrei