

Projektbericht

Erstes Kinder-Food-Festival der Schweiz

Am Samstag, 10. Juni 2017, um 11.30 Uhr war es endlich soweit: Lotti Stäubli vom Komikerduo Hutzenlaub und Stäubli begrüßte die ersten Gäste des Kinder-Food-Festivals. Insgesamt fanden rund 750 kleine und grosse Gourmands den Weg ans erste Kinder-Food-Festival der Schweiz.

Farbige Picknickdecken unter den grossen, schattenspendenden Bäumen luden zum Verweilen ein. Manch ein Elternteil gönnte sich sogar ein Nickerchen, waren die Kinder doch beschäftigt mit Kochen und Kreativ sein. Bei sommerlichem Wetter entstanden auf der Gossauer Altrüti lustige Food-Bilder, Kinder kochten ihr eigenes Menü und stellten ihr eigenes Kräutersalz her. Den Anlass moderierte Lotti Stäubli vom Komikerduo Hutzenlaub und Stäubli. Charmant und mit dem typischen Lotti-Stäubli-Humor begleitete sie die Kinder beim Kochen und Essen: „Die Stimmung am Kinder-Food-Festival war so toll - glückliche Kinder und entspannte Eltern. Dass Essen mit Kindern manchmal ganz schön anstrengend ist, kenne ich als Mutter von zwei Kindern bestens. Kindern die Freude am Essen zu zeigen und gemeinsam Spass in der Küche zu haben, ist mir sehr wichtig. Umso toller, dass ich diesen Anlass begleiten darf“, war Lotti begeistert.

Inklusion am Esstisch

Für die Besucher sehr beeindruckend war der Stand Hilfsmittel, betreut von Mitarbeitenden von visoparents schweiz. In den integrativen Kitas Kinderhäuser Imago und in der heilpädagogischen Tagesschule begleiten sie täglich schwerst mehrfach behinderte Kinder beim Essen. Manche können die Nahrung über den Mund aufnehmen, für andere wird alles Essen püriert, und wieder andere erhalten ihre Nahrung über eine Sonde. „Das ist schon sehr beeindruckend. Ich habe noch nie pürierten Salat gegessen!“ meinte eine Besucherin.

Kinderkochkurs mit Sepp Herger und Toni Rexhaj

Ein besonderes Highlight am Kinder-Food-Festival waren die Kinderkochkurse unter der Leitung von Sepp Herger, Culinarium-König 2016, und seinem Sous-Chef Toni Rexhaj: „Kochen mit und für Kinder ist spannend. Manche Kinder müssen überlistet werden, damit sie gewisse Dinge probieren. Da ist unsere ganze Phantasie gefragt. Je bunter und lustiger das Essen, desto besser. Hauptsache es gefällt dem Kinderauge.“

Vor einer viel grösseren Kinderschar als geplant, begrüßte Toni Rexhaj die Kinder mit einem Blueberry-Smoothie. Den meisten schmeckte er ausgezeichnet, andere fanden ihn dann doch etwas zu wenig süß. Tonis Tipp: Mehr Bananen anstatt Zucker.



Nun wurden alle Kinder mit einer weissen Kochmütze ausgestattet und los ging's. Toni Rexhaj zeigte, wie man das super-tolle Kindersushi zubereitet: Er bestrich eine Scheibe Schinken mit etwas Senf, legte Käse, Gurke, Brot, Rüeblli und Salat drauf, wickelte alles zu einer Rolle zusammen, schon war das Kindersushi fertig – und die Kinder machten sich nun ihrerseits ans Werk! „Mmmhh, das beste Sushi der Welt“, schwärmte ein Jungkoch.



Auch die Wienerli-Fajitas schmeckten super – die Kinder waren begeistert. Der Clou an diesen Gerichten: wenige Zutaten, möglichst roh oder schon gekocht und einfache Handgriffe, so dass auch ungelenke Kinderhände das Menu leicht nachmachen können.

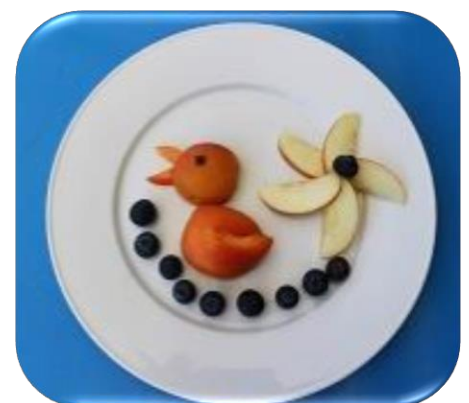
Zum Schluss bekamen die jungen Köche ein Diplom, welches sie stolz zu Mama und Papa trugen. Auf der Rückseite des Diploms standen die Rezepte zum nachkochen.



„Ich habe von so vielen Eltern die Rückmeldung erhalten, dass sie in den letzten beiden Wochen schon mehrmals dementsprechend einkaufen mussten und die Kinder gekocht haben. Das ist ein wahnsinnig tolles Feedback!“ so Helen Streule, Organisatorin Kinder-Food-Festival.

„Selber schnipseln macht Spass“

An der Schnipselstrasse konnten Kinder ihrer Kreativität freien Lauf lassen. Ganz viele tolle Foodbilder entstanden: Aprikosenenten, Bananenflugzeuge, Melonenbären und vieles mehr. Die Mitarbeitenden des Kinderhauses Imago haben viel Übung im Umgang mit Kindern in der Küche, auch im Kinderhaus Imago dürfen die Kinder oft mitkochen.



An der Saft-Quelle konnten sich kleine und grosse Gäste einen erfrischenden Drink aussuchen und an der Nudel-Allee konnten Kinder farbige Penne probieren.

Kräuter mörsern

Mit dabei am Kinder-Food-Festival waren auch eine Kräuterhexe und eine Popcorn-Hexe. Bei der Kräuterhexe mischten die Kinder ihr eigenes Kräuter- und Blumensalz. Und das taten sie voller Hingabe: Sie mussten für den Mörser viel Kraft aufwenden, was grad auch für Jungs sehr spannend war, dann mussten sie auch die Mischung bestimmen; was natürlich mit Probieren einherging.

Die Raupe Nimmersatt zu Besuch

Gespannt lauschten die kleinen Besucherinnen und Besucher auf der natürlichen Arena der Geschichte der kleinen Raupe Nimmersatt, vorgetragen von Marion Arnold vom Kinderbuchladen Zürich. Sie verkaufte ausserdem an ihrem Stand Kinderkochbücher – die Auswahl und Vielfalt an Essensbücher für Kinder ist grossartig und für viele Gäste total überraschend.



Süßes Können an der Dessert-Bar

Für die Betreuung der Dessert-Bar fehlte es visoparents schweiz an Mitarbeitenden. Hiki, der Elternverein für hirnerkrankte Kinder, übernahm diese Aufgabe gerne und buk 600 Muffins. Das Verziern machte den Kindern viel Spass – es entstanden Prinzessinnen-Muffins, Frosch-Muffins, Vampir-Muffins oder einfach wild verzierte Muffins von den ganz Kleinen.

„Zähnlü putzen nicht vergessen, jeden Tag nach jedem Essen“

„Ich glaube nicht, dass wir viele Kindern an unserer Tröpfelstrasse empfangen werden“, sagte Fabienne Lazar, Dentalhygienikerin in der Praxis von Dr. med. dent. Neugebauer aus Gossau vor dem Anlass. Aber wie sich Fabienne Lazar getäuscht hatte! Den ganzen Nachmittag lang hatten sie und ihre Kollegin Besuch, zeigten ganz kleinen und auch grösseren Kindern, worauf sie beim Zähneputzen achten müssen. Die Kinder nahmen sich die Expertinentipps zu Herzen und putzen ungewohnt munter ihre Zähne.



Rund ums Essen

Mit kreativen Stoffideen war der St. Galler Stoffladen stoff&so mit dabei. Alles für eine hippe Geburtstagsparty brachte Löffelhase aus Winterthur mit auf die Altrüti. Fürs Wohl der grossen Gäste sorgten die Frauen und Männer des Kiwanis Dübelsstein aus Dübendorf. Sie standen am Grill und servierten neben Wurst auch Kaffee und Kuchen.

Children's Ride

Der Children's Ride fand gleichzeitig zum Kinder-Food-Festival statt. Der Children's Ride ist eine in der Öffentlichkeit schon bekannte Motorradausfahrt für blinde, seh- und mehrfach behinderte Kinder und Jugendliche, ebenfalls organisiert von visoparents schweiz. Die 7. Durchführung lockte dieses Jahr rund 100 Seitenwagen-Fahrerinnen, Töff-Fahrer und Trike-Fahrende aus der ganzen Schweiz an.



Die Motorradausfahrt für blinde, seh- und mehrfach behinderte Kinder dauerte eine Stunde und hinterliess strahlende Kindergesichter. Für ein Kind mit Behinderung ist die Wahrnehmung auf einem Töff ein ganz besonderes Erlebnis: der Wind im Gesicht, die nach Heu und Gras schmeckende Sommerluft, die Verlagerung in den Kurven sind ganz neue Sinneserfahrungen.

Die Zukunft des Kinder-Food-Festivals

Für den Kinderkochkurs erwarteten wir etwa 30 Kinder, mitgemacht haben schliesslich über 80 Kinder. Für uns ist darum klar, dass wir das Angebot der Kinderkochkurse beim nächsten Mal erweitern werden. Vielleicht sogar mit einer mobilen Kochinsel oder einem Küchenwagen? Das Angebot an den Esständen kann weiter ausgebaut werden: einerseits was die Vielfalt betrifft und auch die Professionalität kann gehoben werden. Bei der Organisation legten wir Wert darauf, dass wir das Thema „Essen“ umfassend mit spannenden Aktionen abdeckten. Das ist uns mit der Kräuterhexe, der Tröpflistrasse und dem Theater des Kinderbuchladens Zürich sehr gut gelungen.

Aufgrund der Begeisterung, mit welcher die Besucherinnen und Besucher am Kinder-Food-Festival dabei waren, und auch aufgrund der vielen positiven Rückmeldungen führen wir das Kinder-Food-Festival in zwei Jahren wieder durch, gleichzeitig zum Children's Ride.
Datum: **Samstag, 15. Juni 2019.**

Als die Idee eines Kinder-Food-Festivals geboren wurde, ahnten wir noch nicht, was für ein grosses positives Echo wir damit auslösen würden. Fast überall, wo wir um Unterstützung anfragten, war der Tenor derselbe: „Was für eine tolle Idee!“ Manche konnten helfen, andere waren schon anderweitig engagiert. Umso mehr haben wir uns über Ihre Unterstützungszusage gefreut.

**Für Ihre Unterstützung ein ganz grosses Dankeschön –
für das Vertrauen in unsere Idee und in unsere Arbeit!**