



Presseinformation

Herausragendes Ernährungsbildungsprojekt für Kinder in Deutschland wird ausgezeichnet

Dr. Rainer Wild-Preis geht im Mai 2012 an die Europa-Miniköche und ihren Gründer Jürgen Mädger

Preisverleihung: 24. Mai 2012, 18.00 Uhr, Haus der Land- und Ernährungswirtschaft, Berlin, in Anwesenheit von Dirk Niebel, Bundesminister für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung

Wie sehen heimische Kartoffeln aus? Wann wachsen Gemüse-, Früchte- und Getreidesorten? Wie werden einfache Rezepte mit Lebensmitteln aus der Region zubereitet? Und nicht zuletzt: Wo liegt das Besteck und wie benimmt man sich bei Tisch? All diese Fragen rund um eine gesunde und ausgewogene Ernährung sowie rund um Ernährungsverhalten, Esskultur und Speisezubereitung sind wichtige Grundlagen der Ernährungsbildung, die im Kindesalter gelegt werden. Mit den Europa-Miniköchen und ihrem Gründer Jürgen Mädger wird im Mai 2012 eine Initiative mit dem Dr. Rainer Wild-Preis ausgezeichnet, die sich seit über 20 Jahren um die Ernährungsbildung bei Kindern verdient macht. Der mit 15.000 Euro dotierte Preis wird von der in Heidelberg ansässigen Dr. Rainer Wild-Stiftung vergeben, die sich mit zahlreichen Projekten für ein breites gesellschaftliches Verständnis einer gesunden Ernährung einsetzt.

„Kinder entwickeln ein gesundes Essverhalten, wenn sie vielfältige Dinge ausprobieren dürfen und eigene Erfahrungen im Umgang mit Lebensmitteln und Speisen machen können. Familie, Schule und das soziale Umfeld dienen als Orientierungs- und Übungsraum, in dem sie Vorlieben und Abneigungen erkennen können und zu handlungsfähigen Verbrauchern werden“, so Dr. Gesa Schönberger, die sich als Geschäftsführerin der Dr. Rainer Wild-Stiftung hoch erfreut über die Entscheidung des Stiftungskuratoriums zeigt. „Mit der Auszeichnung der Europa-Miniköche unterstreichen wir die Verdienste des Projekts um die Ernährungsbildung von Kindern sowie das persönliche Engagement seines Gründers Jürgen Mädger“, ergänzt der Stifter Prof. Dr. Rainer Wild. In der Begründung des Stiftungskuratoriums heißt es dazu: „Die Stiftung würdigt mit dem Preis die inhaltliche Ausrichtung, die kontinuierliche Arbeit über einen Zeitraum von 20 Jahren sowie die erfolgreiche überregionale Verbreitung der Idee. Jürgen Mädger hat aus einer Privatinitiative eine große Bewegung gemacht, die eine breite Beachtung in der Gesellschaft findet.“

Das Preisgeld in Höhe von 15.000 Euro geht direkt an die Europa-Miniköche und wird den weiteren Ausbau der einzelnen Ortsgruppen unterstützen.



Europa-Miniköche – ein Erfolgskonzept aus Baden-Württemberg

Bereits 1989 initiierte der Koch und Unternehmer Jürgen Mädger im Rahmen des örtlichen Kinderferienprogramms im baden-württembergischen Bartholomä erste Kursangebote, die Kindern die Bedeutung einer gesunden Ernährung und die Zubereitung einfacher Speisen vermitteln sollten. Nach einer durchweg positiven Resonanz zu den Ferienkursen bietet Jürgen Mädger seit 1992 Projekte über die Dauer von rund zwei Jahren an, die eine intensive Wissensvermittlung und eine gemeinsame praktische Erfahrung ermöglichen. Die Kinder im Alter von 10 bis 12 Jahren lernen Wissenswertes über die Herkunft regionaler Lebensmittel, über Umweltschutz und Landwirtschaft und können sich mit ersten Handgriffen in der Küche erproben. „Im Fokus der Wissensvermittlung steht die Erkenntnis, dass eine gesunde Lebensweise durch eine ausgewogene Ernährung in einer intakten Umwelt geprägt wird“, so Jürgen Mädger und ergänzt: „Unsere Zukunft können wir nur sichern, indem wir unser Wissen und unsere Fertigkeiten an unsere Kinder weitergeben.“ Heute sind die Europa-Miniköche mit eigenen Ortsgruppen an rund 30 Standorten in Baden-Württemberg sowie mit einzelnen Projekten im Bundesgebiet und im angrenzenden Ausland vertreten.

Ernährungsbildung und Berufsvorbereitung als integrierter Vermittlungsansatz

In 20 Monaten werden die Kinder nicht nur mit Themen rund um eine gesunde Ernährung vertraut gemacht, sondern auch an die Bedeutung einer beruflichen Ausbildung herangeführt. Mit der von der IHK Ostwürttemberg anerkannten Prüfung und einem Zertifikat über ein rund zweijähriges Berufsvorbereitungsseminar erhalten die Kinder zudem eine Bestätigung ihrer Leistungen, auf die sie nach dem Schulabschluss bei der Suche nach einer Ausbildungsstelle zurückgreifen können. In den über 20 Jahren ihres Bestehens können die Europa-Miniköche bereits auf zahlreiche Erfolge zurückblicken: Bis heute nahmen ca. 10.000 Miniköche an dem Projekt teil. Davon entschieden sich jährlich ein oder zwei Miniköche für eine Ausbildung im Gastgewerbe, u.a. als Koch oder Restaurantfachmann. Jürgen Mädger ist sich in diesem Zusammenhang sicher, dass das erworbene Wissen lang erhalten bleibt: „Zahlreiche Eltern berichten, dass die Kinder auch die elterliche Küche gehörig durcheinander bringen und das erworbene Wissen in die heimischen Speisepläne integrieren. Nicht selten kommt es vor, dass Eltern von ihren Kindern für ungesundes Essen gerügt werden.“ Hinsichtlich der künftigen Berufswahl seiner Miniköche resümiert Jürgen Mädger: „Zahlreiche Karrieren im Gastgewerbe haben bei den Europa-Miniköchen begonnen und gehen auf erste Handgriffe in unseren Küchen zurück.“

Europa-Miniköche im Bildungstrend

Das Konzept der Europa-Miniköche zielt auf eine umfassende Ausbildung der Kinder rund um Fragen einer gesunden Ernährung. Zahlreiche Studien belegen, dass spezielle Bildungsinitiativen zu Ernährungsthemen für Kinder das Wissen um eine gesunde Ernährung stärker in der Gesellschaft verankern und der Prävention ernährungsbedingter Krankheiten, u.a. Adipositas oder Diabetes, dienen. So belegen u.a. die Ergebnisse der **KOPS – Kieler Adipositaspräventionsstudie** (Danielzik, Müller u.a., 2006), dass eine gesunde Ernährung wesentlich auf sozio-kulturellen Einflüssen aus dem Umfeld von Kindern und



Jugendlichen basiert und die Verhaltensprägung in der Familie sowie im weiter gefassten gesellschaftlichen Rahmen z.B. in Schulen und Vereinen erfolgt.

Die Europa-Miniköche begegnen mit ihrer Arbeit zudem einem negativen gesellschaftlichen Trend, nach dem Kinder und Jugendliche heute nur rudimentäre Kochfähigkeiten vorweisen können. Die Ergebnisse der **EsKiMo – Ernährungs-Studie** (Universität Paderborn, Robert Koch Institut, 2007) u.a. zur Kochfähigkeit von Kindern und Jugendlichen im Alter zwischen 12 und 17 Jahren belegen diese Entwicklung: Lediglich etwa ein Drittel der Befragten kann nach eigenen Angaben sehr gut bis gut kochen; ein weiteres Drittel bewertet die eigenen Kochkenntnisse als durchschnittlich. Ferner gaben nur 50 Prozent der Kinder und Jugendlichen an, einfache Speisen, wie Pfannkuchen, aus den Grundzutaten zubereiten zu können. Nur 16 Prozent hatten bereits selbständig einen Braten mit Soße und Beilagen zubereitet.

Die Europa-Miniköche können durchaus als Vorbild für eine praxisorientierte Wissensvermittlung rund um eine gesunde Ernährung für Kinder bezeichnet werden. Insbesondere der praktische Umgang mit Lebensmitteln und Speisen in Verbindung mit der Vermittlung von theoretischem Wissen gilt als besonders nachhaltige Lehr- und Lernmethode für Kinder.

Europa-Miniköche

1989 gründete der erfahrene Gastronom Jürgen Mädger im Rahmen des Ferienprogramms die erste Miniköche-Gruppe in Bartholomä auf der Schwäbischen Alb. Inzwischen sind rund 30 regionale Gruppen in der Bundesrepublik Deutschland und im europäischen Ausland tätig. Im Zentrum der jeweils 20 Monate dauernden Projekte erhalten Kinder von 10 bis 11 Jahren einen Einblick in Themen einer gesunden Ernährung und intakten Umwelt. Zu den Lerninhalten zählen u.a. landwirtschaftliche Basiskenntnisse, Umweltschutz, Warenkunde, Esskultur sowie Koch- und Serviertechniken. In einem modernen und kundenorientierten Gastronomiebetrieb lernen die Kinder alle wichtigen Arbeitsbereiche und unterschiedliche Berufsbilder kennen. Dazu arbeiten die Miniköche in ihren Ortsgruppen eng mit regionalen Gastronomen und Produzenten zusammen und werden u.a. von Ernährungswissenschaftlern beraten. Im Vordergrund des Projekts stehen nicht nur die Vermittlung von Wissen, sondern insbesondere auch das Erlernen praktischer Fähigkeiten und die Sensibilisierung für eine gesunde Ernährung. Mit „Kinder helfen Kindern“ engagieren sich die Europa-Miniköche selbst für soziale Projekte und sammeln Spendengelder für Kinderorganisationen.

Dr. Rainer Wild-Stiftung

Die Dr. Rainer Wild-Stiftung versteht sich als Kompetenzzentrum für gesunde Ernährung und Ansprechpartner für Fachleute, Wissenschaftler und Multiplikatoren. Auf Basis wissenschaftlicher Erkenntnisse will sie ein tieferes Verständnis für die existenzielle Bedeutung gesunder Ernährung schaffen und setzt sich aktiv für einen zeitgemäßen und verantwortungsbewussten Umgang mit Ernährung ein. Mit einer umfassenden Herangehensweise beleuchtet sie das Thema der Ernährung aus verschiedenen Blickwinkeln. Im Mittelpunkt ihrer Projekte, Publikationen und Veranstaltungen stehen Ernährungsbildung, Verbrau-



cherverhalten, Esskultur und Geschmacksforschung. Die gemeinnützige und operativ tätige Stiftung wurde 1991 von dem Unternehmer und Wissenschaftler Prof. Dr. Rainer Wild gegründet. Für herausragende Leistungen im Sinne der eigenen Ziele vergibt die Dr. Rainer Wild-Stiftung den mit 15.000 Euro dotierten Dr. Rainer Wild-Preis. Der Preis wurde erstmals 1993 vergeben.

Weitere Informationen: www.gesunde-ernaehrung.org | www.minikoeche.eu

Preisverleihung: Dr. Rainer Wild-Preis 2012 **Termin:** 24. Mai 2012, 18.00 Uhr **Ort:** Haus der Land- und Ernährungswirtschaft, Claire-Waldoff-Straße 7, 10117 Berlin **Anwesende:** **Dirk Niebel**, Bundesminister für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (Laudatio), **Prof. Peter Wippermann**, Gründer Trendbüro und Professor für Editorial Design, Folkwang Universität Essen (Festrede), **Prof. Dr. Rainer Wild**, Stifter und Vorstandsvorsitzender der Dr. Rainer Wild-Stiftung (Grußwort), **Prof. Dr. Klaus Landfried**, Kuratoriumsvorsitzender der Dr. Rainer Wild-Stiftung (Begründung des Kuratoriums), **Dr. Gesa Schönberger**, Geschäftsführerin der Dr. Rainer Wild-Stiftung, **Jürgen Mädger**, Gründer Europa-Miniköche (Preisträger), sowie etwa **20 Miniköche**.

Pressekontakt

Philipp Dieterich

T: +49 (0) 6221-75 11-323

E: presse@gesunde-ernaehrung.org

W: www.gesunde-ernaehrung.org

Nicole Schmitt

T: +49 (0) 6221-75 11-225

E: presse@gesunde-ernaehrung.org

Dr. Rainer Wild-Stiftung

Mittelgewannweg 10

D-69123 Heidelberg