

Erstes Kinder-Food-Festival der Schweiz

Rund 750 grosse und kleine Gourmands machten sich am Samstag, den 10. Juni, auf den Weg zur Altrüti bei Gossau. Unter alten Kastanien fand dort bei strahlendem Sommerwetter das erste Kinder-Food-Festival der Schweiz statt.

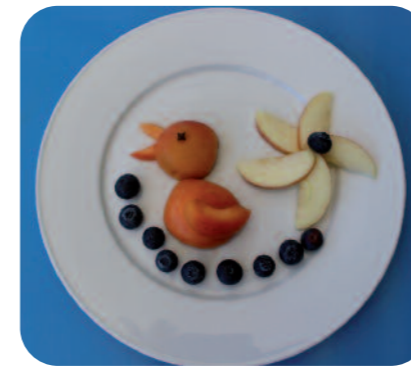


Kinderkochkurs mit Sepp Herger und Toni Rexhaj

Ein Highlight des Festivals 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.» Zur Begrüssung erhielt eine viel grössere Kinderschar als erwartet von Toni Rexhaj einen Heidelbeer-Smoothie.

Dann wurden alle Kinder mit einer weissen Kochmütze ausgestattet und los ging's. Toni Rexhaj zeigte, wie man ein 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 prima. Der Clou an solchen Gerichten: wenige Zutaten, möglichst roh oder schon gekocht und einfache Handgriffe, so dass auch ungelenke

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 Kreativsein. Den Anlass moderierte Lotti Stäubli vom Komikerduo Hutzenlaub und Stäubli. Charmant und mit dem typischen Lotti-Stäubli-Humor begleitete sie die grossen und kleinen Gäste durch den Tag. Für das leibliche Wohl der grossen Gäste sorgten die Frauen und Männer des Kiwanis Dübelsstein aus Dübendorf.



Kinderhände das Menu leicht nachmachen können. Zum Schluss bekamen die jungen Köche ein persönliches Diplom, das sie stolz zu Mama und Papa trugen.

Schnippeln, mörsern, verzieren und probieren

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

Eine weitere Kreativ-Station war das Dessert-Buffer. Hiki, der Elternverein für hirnerkrankte Kinder, hatte dafür 500 Muffins gebacken. Das Verzieren übernahmen die Kinder – es entstanden Prinzessinen-Muffins, Frosch-Muffins, Vampir-Muffins oder einfach wild verzierte Muffins von den ganz Kleinen. Mit dabei waren auch eine Kräuter- und eine Popcorn-Hexe. Bei der Kräuterhexe mischten die Kinder voller Hingabe ihr eigenes Kräuter- und Blumensalz, was natürlich mit Probieren einherging.

Zähnlputzen nicht vergessen

«Ich glaube nicht, dass wir viele Kindern an unserer Tröpfelstrasse empfangen werden», meinte Fabienne Lazar, Dentalhygienikerin in der Praxis von Dr. med. G. Neugebauer aus Gossau vor dem Anlass. Aber die Fachfrau hatte sich getäuscht. 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 Expertintipps zu Herzen und putzen ungewohnt munter ihre Zähne.

Rund ums Essen

Bei den grösseren Besuchern stiess der Hilfsmittel-Stand von visoparents schweiz auf besonderes Interesse. In den integrativen Kitas Kinderhäuser Imago und in der heilpädagogischen Tagesschule begleiten die Mitarbeitenden von visoparents täglich schwerst mehrfachbehinderte Kinder beim Essen. «Das ist schon sehr beeindruckend. Ich habe noch nie pürierten Salat gegessen!», meinte eine Besucherin. Mit kreativen Ideen war der St. Galler Stoffladen stoff&so mit dabei. Alles für eine hippe Geburtstagsparty brachte Löffelhase aus Winterthur mit auf die Altrüti. Tolle Kochbücher und anderen Lesestoff für jedes Alter gab es am Stand des Kinderbuchladens, der zudem mit einer Theateraufführung der «Raupe Nimmersatt» begeisterte.

Children's Ride

Gleichzeitig mit dem Kinder-Food-Festival fand der Children's Ride statt: 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 Zukunft des Kinder-Food-Festivals

Für den Kinderkochkurs hatten wir etwa 30 Kinder erwartet, mitgemacht haben schliesslich über 80. Deshalb werden wir das Angebot beim nächsten Mal erweitern. Und ein nächstes Mal wird es nach den zahlreichen begeisterten Rückmeldungen bestimmt geben – wiederum zusammen mit dem Children's Ride. Auch das Datum steht schon fest: Samstag, 15. Juni 2019.

Helen Streule, Verantwortliche Kommunikation