



Nachhaltigkeit

## Kinder, in die Kitchen!

Viktoria Stranzinger, Cook up Kitchen

**Viktoria Stranzinger gibt in der Cook up Kitchen Wissen über Obst und Gemüse an Kinder weiter.**

Cook up Kitchen. Der Name steht für Nachhaltigkeit, Regionalität, Weiterbildung und Charity. Wir sind eine Kochschule mit 10.000m<sup>2</sup>, auf denen wir im Sommer Obst und Gemüse anbauen. Neben Kochkursen für erwachsene Hobby- und Profiköchen sowie Caterings bieten wir gemeinnützige Projekte für Kinder (Ferienpass, Schulen, Kindergärten) an. Ich möchte mit anderen Kochbegeisterten meine Leidenschaft, das Kochen, teilen und ihnen neue Möglichkeiten aufzeigen. Vieles ist möglich, jedoch stehe ich immer hinter meiner Überzeugung: NACHHALTIG, REGIONAL, FRISCH.

„Bei unseren gemeinnützigen Projekten lernen Kinder wieder, wie Obst und Gemüsesorten aussehen, wachsen, riechen und schmecken.“

Unser gemeinnütziges Sommerprojekt „Vom Garten auf den Teller“ bietet Kindern aus jeder gesellschaftlichen Schicht die Möglichkeit Obst und Gemüse zu pflanzen und diese dann in der Kochschule mit mir zu verkochen. Sie können somit wieder lernen wie diese Produkte wachsen, aussehen, riechen und schmecken. Im Vordergrund steht für uns dabei Kindern gesunde Ernährung und

regionale Produkte näher zu bringen und ihnen Lebensmittelabfallvermeidung zu zeigen.

Im Jahr 2019 haben wir bereits mehr als 400 Kindern Freude und Liebe zum Kochen gezeigt. Im Jahr 2020 möchten wir dieses steigern und mit neuen Projekten wie „Kochen mit den Profis“ das Interesse an der Gastronomie wecken und fördern.

[www.cookupkitchen.at](http://www.cookupkitchen.at)