



<https://blz.li/3u1a>

AKTIV EINFLUSS AUF DIE ESS-KULTUR NEHMEN

Veröffentlicht am 01.12.2014 um 17:30 von Reinhard Kroll

Wenn Sonnabend, 6. Dezember, von 11.30 Uhr an im Restaurant "Zur Leinemasch" in der Ohestraße der Weihnachtsmarkt geöffnet ist, werden die Besucher auch Selbstgebackenes und Gekochtes von Kindern der Jugendkunstschule "jukus" auf den Verkaufstischen vorfinden. Heute wurden von den Kindern Kekse gebacken und Wintermarmelade gekocht.. "Das machen wir im Rahmen der Aktion Kids in Kitchen", sagt Udo Hetmeier von "jukus". Dieses neue Projekt startet im Januar und wird vom Verein "Business für Kids" mit 4200 Euro unterstützt. Dieser Verein sammelt Spenden und gibt sie auf Antrag an Jugend-Projekte weiter. Als Kooperationspartner für dieses Projekt hat Udo Hetmeier das Restaurant "Zur Leinemasch" und das "Leonard Hotel" an der Tiergartenstraße in Hannover-Kirchrode gewonnen. Anmeldungen für das Projekt werden bereits auf dem

Weihnachtsmarkt am 6. Dezember angenommen. "Wir wollen mit diesem Projekt aktiv Einfluss nehmen auf die Esskultur von Familien mit Kindern", betont Udo Hetmeier. Den Kindern solle Spaß und Freude am Kochen und am Zubereiten von Speisen vermittelt werden. "Dadurch erfahren die Kinder Wertschätzung, Aufmerksamkeit und Anerkennung." Bei diesem Projekt wird Geschmacksvielfalt entwickelt, die Teilnehmer erfahren, woher die Kartoffel kommt und wie Tischdekoration aussehen kann. "Wir wollen über das Jahr verteilt Aktionen rund um die Kinderküche anbieten, um Interesse und Neugier der Kinder und deren Eltern zu wecken", sagte Udo Hetmeier. Anmeldungen für dieses Projekt sind möglich bei "jukus" unter der Rufnummer 05 11/86 08 552 und bei Mail unter info@leine-jukus.de Das Projekt wird stets montags in der Zeit von 16.30 Uhr bis 18 Uhr stattfinden.



Unter der Anleitung von Udo Hetmeier und Silke Klopsch backen die Kinder für den Weihnachtsmarkt Plätzchen. / Foto: R. Kroll