



So wird Kochen und Backen zum Kinderspiel

Kann man Mädchen und Jungen im Vorschulalter schon kochen und backen lassen? Unbedingt! Und zwar versehen mit einem farbigen Messbecher-Set sowie einem Rezeptbuch, das hauptsächlich aus Bild-für-Bild-Anleitungen besteht. Ausgeklügelt wurde die „Kinderleichte Becherküche“ von der Erzieherin Birgit Wenz.

Die kinderleichte Becherküche, auch bekannt aus der VOX TV-Gründershow „Die Höhle der Löwen“ feiert ihr 10-jähriges Jubiläum. Der Autorin Birgit Wenz ist es in dieser Zeit gelungen, über 1,2 Millionen Familien von ihrem einfachen Back- bzw. Kochkonzept zu überzeugen. Unterschiedliche Bücher mit Rezepten von süß bis salzig und vegetarisch bis herzhaft, sind mittlerweile erschienen und so ist nun für jeden Geschmack etwas dabei.

Passend zum Firmenjubiläum wurde Band 10 „Back bunt mit den Haribo Goldbären“ veröffentlicht. Die Kooperation mit dem Weltunternehmen zeigt deutlich, wie erfolgreich die Marke „Kinderleichte Becherküche“ ist.

Kinder lieben es in der Küche zu helfen

Die Küche ist für Kinder erfahrungsgemäß das liebste Spielzimmer. Das Hantieren mit Lebensmitteln, Töpfen und Schneebesen macht den Kleinen riesigen Spaß. Außerdem ist der selbstverständliche Umgang mit Lebensmitteln eine wichtige Voraussetzung für die zukünftige Ernährung.

Wie aber können Eltern und Kinder gemeinsam in der Küche und beim Kochen Spaß haben?

Mit dem Konzept „Kinderleichte Becherküche“ ist es der Autorin Birgit Wenz gelungen, das Kochen nicht nur ganz einfach, sondern auch verständlich für Kinder zu machen. Eine klar strukturierte Bild-für-Bild-Anleitungen führt die Köche und Köchinnen durch das Rezept. Mit den unterschiedlich großen und farbigen Messbechern wird das Abmessen der Zutaten zum Kinderspiel und bereits Vorschulkinder können mit diesem Konzept Suppen, Salate, Hauptspeisen, Desserts, Brot, Kuchen, Muffins und Plätzchen nahezu selbständig zubereiten.

280 g Mehl und 7 g Salz abwiegen – aber wie? Die größte Herausforderung für Kinder beim Kochen und Backen ist die Einhaltung der einzelnen Arbeitsschritte sowie das Abmessen der Zutaten. Das hat Gründerin Birgit Wenz als Erzieherin und Zweifach-Mama immer wieder erlebt – und mit der Becherküche genau hierfür eine Lösung entwickelt. Übersichtliche und klar strukturierte Bild-für-Bild-Anleitungen stellen im Kochbuch jeden einzelnen Arbeitsschritt dar. Die verschieden farbigen und unterschiedlich großen Becher ermöglichen es, ganz einfach und selbständig Mengen abzuwiegen und ein eigenes Gericht herzustellen.

Rechnen lernen beim Kochen und Backen

So macht die Becherküche nicht nur Spaß, sondern schult auch den Umgang mit Zahlen und Mengen, das Einhalten von Reihenfolgen sowie die Feinmotorik. Außerdem fördert sie das Verständnis für Lebensmittel, wie die Gründerin Birgit Wenz erklärt: „Mit der Becherküche erleben die Kinder und Erwachsenen das Herstellen von Speisen mit natürlichen Zutaten“. Ein wichtiger Aspekt für das zukünftige Ernährungsverhalten, für das im Kleinkind- und Vorschulalter der Grundstein gelegt wird