

# Rauf mit der Mütze und ran an den Kochtopf

**Rollende Küche** Fünf- bis Elfjährige bereiten aus regionalen Produkten Gesundes und Leckereres zu

**Kempton** Was machen mehrere Kinder mit weißen Hüten, die auf der Festwoche geschäftig an einem kleinen runden Stand herumhantieren? Ganz einfach: kochen. Und das offensichtlich auch gut. Denn so manchem, der am Familientag an der „Rollenden Küche“ vorbeikam, lief beim Anblick des Apfeltiramisu das Wasser im Munde zusammen.

Die „Rollende Küche“ ist während des Jahres in Kindergärten und Schulen im Raum Oberallgäu, Lindau und Ravensburg unterwegs. Gestern durften die fünf- bis elfjährigen Festwochenbesucher dort an ihren Kochkünsten feilen.

„Das Ziel unseres Projektes ist es, Kindern zu zeigen, was man aus regionalen Produkten alles machen kann“, berichtete Claudia Voigt-

Freundl. Es sei schon vorgekommen, dass Kinder gar kein Gemüse kannten. Das Essen solle gesund sein und schmecken. Zusammen mit der Köchin Antonia Grindele half sie den Kindern, ein kleines Menü vorzubereiten.

## Als Hauptgericht Kässpätzlen

„Ich habe schon Paprika, Karotten und Gurken geschnitten“, erzählte beispielsweise die achtjährige Angelina aus Kempton stolz, während Fabian und seine Schwester Lara fleißig den Käse für das Hauptgericht, die Kässpätzlen, rieben. Der sechsjährigen Fiona machte das Kochen in der runden Küche Spaß. Auch wenn sie dort eigentlich lieber ihr Lieblingsessen Spaghetti mit Tomatensoße zubereitet hätte. (job)



**Gesundes und Leckereres bereiteten die fünf- bis elfjährigen Kinder in der „Rollenden Küche“ auf der Festwoche zu. Unterstützt wurden sie von Claudia Voigt-Freundl (hinten links) und Köchin Antonia Grindele.**

Foto: Ralf Lienert