

Kids kochen mit Profis

Handbuch für den Gilde-Patron



Liebe Kolleginnen
Liebe Kollegen

Das Gilde-Jahr 2005 steht ganz im Zeichen der Jugend.

Die Aktion «Kids kochen mit Profis» macht Kinder und Jugendliche mit der kulinarischen Kultur der Gilde vertraut. Das ist natürlich auch eine Investition in die Zukunft. Denn die Kinder von heute sind die Gäste von morgen. «Kids kochen mit Profis» soll aber vor allem auch ein unvergessliches Erlebnis werden. Für die jungen Teilnehmerinnen und Teilnehmer sowieso, aber auch für den Gilde-Patron. Einer Gruppe von Kindern die elementaren Begriffe des Kochens beizubringen, erinnert ganz automatisch an die eigenen Anfänge in unserem schönen Beruf. Und auch daran, worauf es

trotz schwieriger Wirtschaftslage, trotz Stress im Alltag und trotz harter Konkurrenz letztlich ankommt: Freude am Kochen.

Das vorliegende Handbuch ist als Leitfaden gedacht, der Ihnen die Arbeit erleichtert. Sie finden darin einige Tipps und vor allem auch fixfertige Rezepte aus den beliebten Kinder-Kochbüchern «Cocolino». Selbstverständlich sind diese nur als Anregung zu verstehen und sollen Ihre Fantasie keineswegs einschränken.

Ich weiss es zu schätzen, dass Sie bei unserer Aktion mitmachen und wünsche Ihnen viel Spass beim Kochen mit Ihren «Kids».

René F. Maeder
Obmann der Schweizerischen Gilde
etablierter Köche



Im Gilde-Restaurant spielend lernen, worauf es in der Küche ankommt.

Die Aktion «Kids kochen mit Profis» soll den Gästen von morgen und übermorgen zeigen, dass es noch etwas anderes als «Fast Food» gibt. Damit werden wir auch vielen Eltern und Lehrern gerecht. Denn in Ihrer Küche lernen junge Menschen auf spielerische Art und Weise, wie man einfache, feine Menüs zubereitet, und was alles zu einer ausgewogenen Ernährung gehört. «Kids

kochen mit Profis» ist für einzelne Kinder und Jugendliche im Alter von 6 bis 15 Jahren. Und für ganze Schulklassen, die auch ihre Lehrerin oder ihren Lehrer mitnehmen dürfen. Die Kochkurse finden an schulfreien Nachmittagen oder während der Schulferien statt. «Kids kochen mit Profis»: Das ist ein wertvoller Erziehungsbeitrag und Spass für die Kids und für den Gilde-Profi.

Cocolino kocht mit.

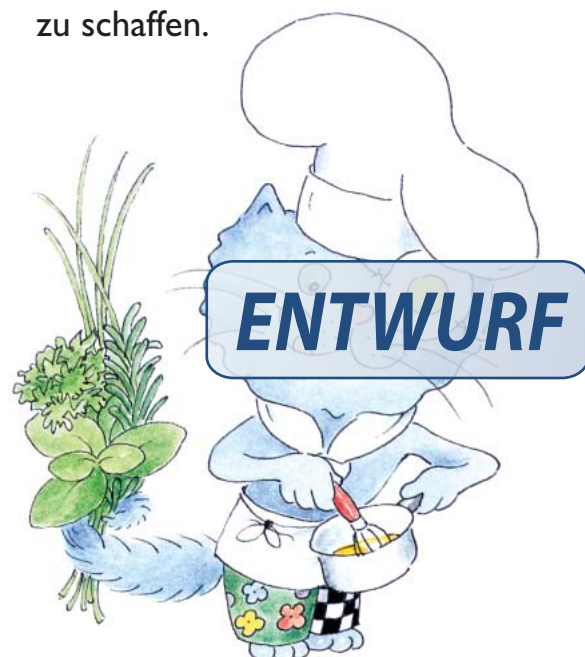
Die Väter des «Meisterkochs» Cocolino, Oskar Marti und Oskar Weiss, unterstützen die Aktion «Kids kochen mit Profis» und haben uns freundlicherweise einige Rezepte aus den verschiedenen Cocolino-Kochbüchern zur Verfügung gestellt.

Hinter Cocolino steht eine Idee, die dem Gedankengut unserer Aktion voll und ganz entspricht.

In den vier witzig geschriebenen und gekonnt illustrierten Kochbüchern verraten Cocolino und seine Freunde, wie man bewusst mit Lebensmitteln umgeht und auf den Geschmack am Kochen und Geniessen kommt.

Den beiden Oskis geht es vor allem darum, so viele Kinder wie möglich glücklich zu

machen und sowohl ihnen als auch ihren Eltern eine Plattform zu mehr Lebensqualität zu schaffen.



*Herzlich willkommen in der Gilde-Küche,
Cocolino.*



Damit nichts anbrennt: Ein paar Tipps zum Umgang mit «Ihren» Kids.

Selbstverständlich überlassen wir es Ihnen, wie Sie die Kochkurse in Ihrem Restaurant durchführen. Die folgenden Tipps sind als Anregung zu verstehen, die zu einem reibungslosen Ablauf führen:

Vor dem Kochen

«Apéro»

Begrüßen Sie Ihre «Kochlehrlinge» mit einem kleinen – jugendtauglichen – Apéro. Erwachsenen Begleitern können Sie natürlich auch einen alkoholischen Apéro anbieten.

Teams

Am einfachsten werden Teams 2 – 3 Kids gebildet. Jedes Team ist verantwortlich für einen bestimmten Gang pro Menü.

Ausrüstung

Geben Sie den Kids vor dem Händewaschen eine Gilde-Kochmütze, eine Schürze und ein Handtuch. Jetzt ist jeder ausgerüstet wie ein Profi.

Rezepte

Besprechen Sie kurz die Menüs, die Sie zubereiten wollen, und verteilen Sie vor Arbeitsbeginn Kopien der Rezepte.

Nach dem Kochen

Jeder Teilnehmer sollte folgende Unterlagen mit nach Hause nehmen:

- die Rezepte der gemeinsam gekochten Menüs
- das dies in Ihrem Restaurant liegende Merkblatt «Trick für Kids»
- die «Disport-Karte» können mit Profis»
- die Bestellkarte für Cocolino-Kochbücher
- den «Kids-Pass»

Vergessen Sie nicht, dass jeder Teilnehmer seine Gilde-Kochmütze behalten darf.

ENTWURF