



## PRESSEINFORMATION

2. März 2023

### **Zuerst das Vergnügen, dann die Arbeit: Kochen im stjg-SlowMobil**

Am 7. März 2023 ist Tag der gesunden Ernährung. Damit wirbt der Verband für Ernährung und Diätetik (VFED) zum 26. Mal für die Verankerung des Themas im Alltagsleben der Bevölkerung. Bereits seit 2013 teilt das stjg-SlowMobil seine Freude an gesundem Essen mit vielen Stuttgarter Grundschüler\*innen. Mit seiner mobilen Küche fährt der ansprechende Transporter zudem auf Veranstaltungen und zu Einrichtungen. In diesem Jahr lautet das Thema des Aktionstages „Nachhaltige Ernährung: Regional, saisonal, fair, umweltschonend: gesund und lecker!“. Das klingt anspruchsvoll, findet der neue Projektleiter Gregor Stiefel. Aber diesen Anspruch brauche es.

---

„Nachhaltige Ernährung ist umfassend, denn sie orientiert sich an regionalen, saisonalen, fairen und umweltschonenden Aspekten. Und genau diese benötigt man, um globalen Problemen wie dem Klimawandel zu begegnen“, sagt Gregor Stiefel. Jeder Beitrag zähle, sei es durch pflanzlichere Ernährung, den Kauf regionaler Produkte oder die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung. „Die Erfahrung aus dem SlowMobil zeigt, dass nachhaltige Ernährung nicht nur gesund ist. Sie schmeckt auch“.

#### **Es geht nicht primär um gesunde Ernährung, sondern zunächst um positive Erfahrung**

Seit Anfang Februar hat der leidenschaftliche Hobby-Koch, der schon in vielen Zeltlagern ehrenamtlich im Einsatz war, die Verantwortung für das SlowMobil bei der stjg übernommen. Dort steht der Genuss frischer Lebensmittel im Vordergrund und damit der Ansatz, über das Schmecken die Begeisterung für gesundes Kochen zu wecken. Das Wissen um gesunde Ernährung kommt dann wie von selbst – und auch die Bereitschaft zur Küchenarbeit.

„Regelmäßig mit frischen Zutaten zu Kochen, schult die Sinne und hilft, die Aromen der Produkte zu entdecken. Kinder können so verstehen, warum industrielle Geschmacksverstärker überflüssig sind.“ Im SlowMobil werden deshalb über das Kochen die Sinne geschult: Die Kinder fühlen die Lebensmittel, riechen daran, kosten davon und sprechen darüber. Dabei schmecken sie, dass saisonale Produkte zur Erntezeit besonders lecker sind.

#### **Für den Tour-Start im April werden noch ehrenamtliche Helfer\*innen gesucht**

Im Slow Mobil kochen und essen bis zu acht Grundschüler\*innen vegetarische Gerichte aus frischen Zutaten. Der Speiseplan orientiert sich an der Jahreszeit und an den Vorschlägen der jungen Köch\*innen. Das Konzept überzeugt viele Schulen und Einrichtungen. Aktuell bereitet Gregor Stiefel den Saisonstart des SlowMobils vor. Die ersten Tour-Stops an Grundschulen stehen bereits fest. Bis zu drei Wochen wird der Sozialarbeiter vor Ort sein. Zum Start der Saison sucht er helfende Hände. „Jeder, der Freude am Kochen und guten Lebensmitteln hat und dies mit Kindern teilen möchte, ist herzlich zur Mitarbeit im SlowMobil eingeladen“, betont Gregor Stiefel, zu dessen Unterstützer\*innen ebenso junge Student\*innen wie erfahrene Senior\*innen gehören. Sie freuen sich nicht nur am Tag der Ernährung über neue Mitstreiter\*innen.



**Abbildung:** Gregor Stiefel, Koordinator stjg-SlowMobil

**Bildrecht:** stjg