



## Gute Ernährung in die Töpfe und die Köpfe bringen

Gute Ernährung in die Töpfe und die Köpfe bringen  
Bundesernährungsminister Schmidt und TV-Koch Tim Mälzer küren die Preisträger des KLASSE, KOCHEN!-Wettbewerbs und starten eine neue Runde  
Ernährungsbildung und Ernährungspraxis sind zwei Seiten derselben Medaille. Das machte Bundesernährungsminister Christian Schmidt heute anlässlich der Preisverleihung des bundesweiten Wettbewerbs KLASSE, KOCHEN! in Berlin deutlich.  
"Wer die Schule verlässt, sollte das Einmaleins der Ernährung kennen, zumindest für sich selbst kochen können sowie schmackhaftes und ausgewogenes Essen zu Hause und in der Schule erfahren haben. Deshalb ist die Ernährungsbildung für uns auch die Schwester der Schulverpflegung", sagte Schmidt.  
Gemeinsam mit den Partnern im Wettbewerb - dem Fernsehkoch Tim Mälzer, Dr. Brigitte Mohn (Vorstandsmitglied der Bertelsmann Stiftung) und Maren Schmitt-Nolte (Mitglied des Aufsichtsrates von Nolte Küchen) - zeichnete Schmidt die Gewinner der zehn neuen Übungsküchen heute in der Schule Eins in Berlin-Pankow aus.  
"Das Projekt ist für mich ein besonders gelungenes Beispiel für das Zusammenwirken bei der Unterstützung von Schulen durch Staat, Wirtschaft und Zivilgesellschaft. Schulen können durch die Unterstützung Bildungs- und Gesundheitsthemen besser umsetzen", sagte Dr. Brigitte Mohn, Vorstandsmitglied der Bertelsmann Stiftung.  
Die Preisverleihung ist der Höhepunkt des erfolgreichen Schulwettbewerbs KLASSE, KOCHEN!, den das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), Tim Mälzer und die Bertelsmann Stiftung gemeinsam mit dem Küchenhersteller Nolte ausrichtet. Der Wettbewerb ist Teil von IN FORM - "Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung".  
"Dass sich auch dieses Jahr wieder so viele Schulen an KLASSE, KOCHEN! beteiligt haben, macht deutlich: Den Schülern ist ihr Essen wichtig - ob in der Übungsküche oder in der Mensa", sagte Bundesminister Christian Schmidt bei der Preisübergabe.  
Tim Mälzer kommentierte: "Ich merke immer wieder: Je mehr die Schülerinnen und Schüler über Lebensmittel Bescheid wissen, desto mehr Spaß macht ihnen das Kochen und umso bewusster beschäftigen sie sich auch mit ihrer Ernährung."  
"In ihrer eigenen Schulküche können die Schülerinnen und Schüler ganz natürlich das Thema Ernährung kennenlernen und Freude am Kochen entwickeln - fast wie zu Hause", so Maren Schmitt-Nolte zum Engagement von Nolte Küchen.  
Jede der zehn Gewinnerschulen kann sich über eine hochwertige Übungsküche der Firma Nolte freuen. 162 Schulen aus ganz Deutschland hatten ihre Ideen eingereicht. Alle Schulformen und Altersklassen waren vertreten.  
Die zehn Gewinner von KLASSE, KOCHEN! des Jahres 2014 sind:  
- Erzbischöfliche Liebfrauenschule, Bonn (Nordrhein-Westfalen)  
- Freiherr-vom-Stein-Realschule Plus, Bernkastel-Kues (Rheinland-Pfalz)  
- Grundschule Fritz Reuter, Crivitz (Mecklenburg-Vorpommern)  
- Gymnasium Friedrich II., Lorch (Baden Württemberg)  
- IGS Gerhard Ertl, Spredlingen (Rheinland-Pfalz)  
- Martin-Niemöller-Gesamtschule, Bielefeld (Nordrhein-Westfalen)  
- Mönchberg-Volksschule, Würzburg (Bayern)  
- Pestalozzischule Erlangen, (Bayern)  
- Rosa-Luxemburg-Schule, Potsdam (Brandenburg)  
- Werkrealschule Villingendorf (Baden Württemberg)  
Nach der Preisverleihung gaben die Projektpartner den Startschuss für die nächste Wettbewerbsrunde. Dazu wurde ein großes, grünes Sparschwein aus einem Kochtopf gehoben, als Sinnbild für das neue Motto: "Lecker und günstig - gutes Essen muss nicht teuer sein". Schulen aus ganz Deutschland haben ab sofort bis zum 28. Juni 2015 wieder die Möglichkeit, sich mit ihren kreativen Wettbewerbsbeiträgen zur Ernährungsbildung zu bewerben und eine von zehn Übungsküchen zu gewinnen.  
Zur Eröffnung der neuen Wettbewerbsrunde kochten Bundesminister Christian Schmidt, Tim Mälzer, Dr. Brigitte Mohn und Maren Schmitt-Nolte gemeinsam mit Schülerinnen und Schülern in der Übungsküche der Schule Eins. Die Schule hatte diese Küche vor drei Jahren im Rahmen des Wettbewerbs gewonnen.  
Seit Beginn des Wettbewerbs haben schon über 550 Schulen bei KLASSE, KOCHEN! mitgemacht. In diesem Jahr geht der Wettbewerb in die fünfte Runde.

### Pressekontakt

Bundesministerium des Innern (BMI)

10559 Berlin

klassekochen@neueshandeln.de

### Firmenkontakt

Bundesministerium des Innern (BMI)

10559 Berlin

klassekochen@neueshandeln.de

Das Bundesministerium des Innern ist verantwortlich für die innere Sicherheit. Dazu gehören sowohl die Sicherheit der Bürgerinnen und Bürger als auch der Schutz unserer Verfassung. Weiteres wesentliches Element im nationalen Sicherheitssystem ist der Aufgabenbereich Bevölkerungsschutz und Katastrophenhilfe. Das Bundesministerium des Innern erfüllt ein breites Aufgabenspektrum und ist differenziert organisiert. Es hat seinen Sitz in Berlin und Bonn und verfügt über eine weit verzweigte Behördenstruktur. Seit dem 12. Juli 1999 ist Berlin sein erster Dienstsitz. Das im Bezirk Berlin-Mitte, Ortsteil Moabit, gelegene Dienstgebäude bietet auf 13 Etagen Raum für rund 900 Berliner Bedienstete des Ministeriums. Der Bundesminister des Innern kümmert sich um die Sicherheit der Bürgerinnen und Bürger in der Informationsgesellschaft. Er sorgt dafür, dass sie den neuen Informations- und Kommunikationstechniken vertrauen können und dass ihre Privatsphäre geschützt bleibt. Auch Migrations- und Integrationspolitik gehört zu den zentralen Aufgaben des Bundesinnenministeriums. Migration ist ein weltweites Phänomen, dessen Bedeutung seit Bestehen der Bundesrepublik stark zugenommen hat. Der Bundesminister des Innern ist ebenfalls zuständig für den öffentlichen Dienst. Über 5 Millionen Menschen sind in Deutschland beim Staat - beim Bund, bei den Ländern und Gemeinden - beschäftigt.