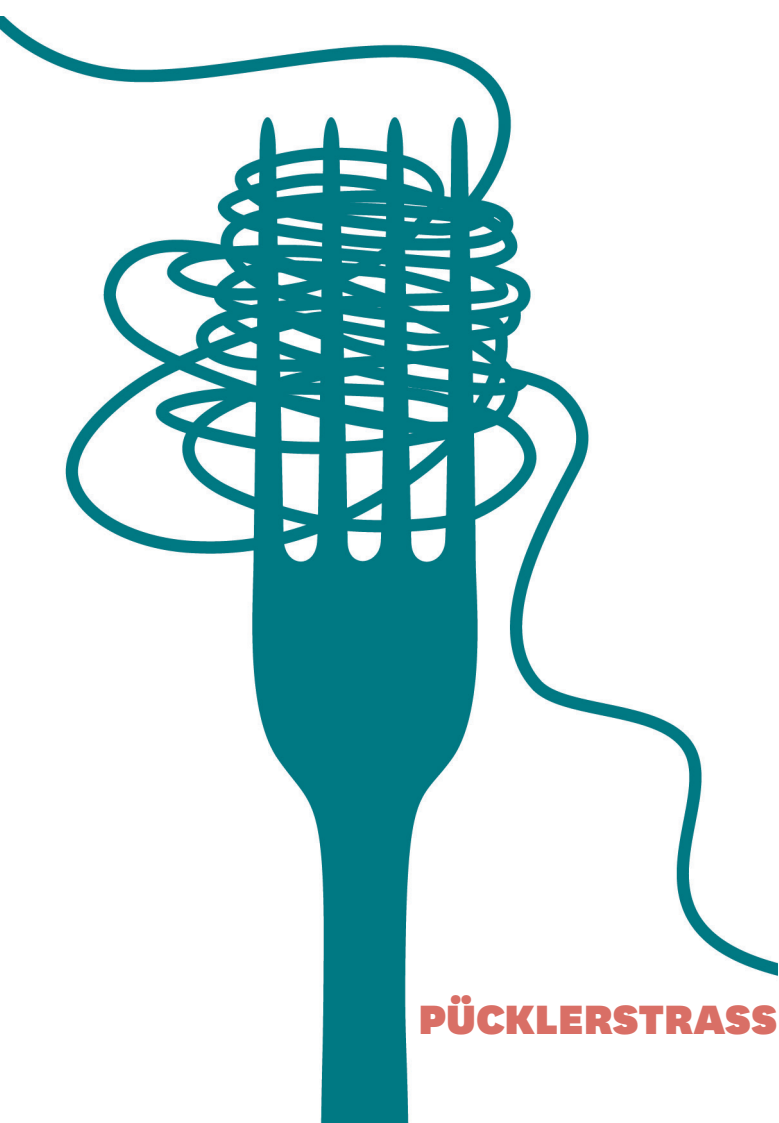


KULTURVEREIN MARKTHALLE NEUN E.V.



PÜCKLERSTRASSE 34, 10997 BERLIN

K O C H S C H U L E N E U N



**JAHRESBERICHT
2022**



Der gemeinnützige Kulturverein Markthalle Neun e.V. schafft mit der Kochschule Neun Bildungsangebote im Bereich Ernährung. Unser Ziel ist es, Freude an Lebensmitteln und alltäglicher Esskultur zu vermitteln und zu zeigen, dass eine nachhaltige und gesunde Ernährung günstig und gleichzeitig genussvoll sein kann.



**KOCHSCHULE
NEUN**

IM JAHR 2022 HABEN WIR FOLGENDE PROJEKTE UMGESETZT

**KINDER
KOCHSCHUL
AKADEMIE**

**ZUSAMMEN
IS(S)T MAN
WENIGER
ALLEIN**

**PERSPEKTIVE
LEBENSMITTEL-
HANDWERK**



**KOCHSCHULE
NEUN**



KINDER KOCHSCHUL AKADEMIE

10 Kreuzberger Grundschulklassen haben an der zweiwöchigen Kinder-Kochschul-Akademie teilgenommen. Dabei lernten wir gemeinsam Kochen, probierten uns im Lebensmittelhandwerk aus, lernten die Berufe dahinter kennen, und gingen bei zwei Hofbesuchen auf Tuchfühlung mit der Landwirtschaft.



Gefördert durch:



KOCHSCHULE
NEUN

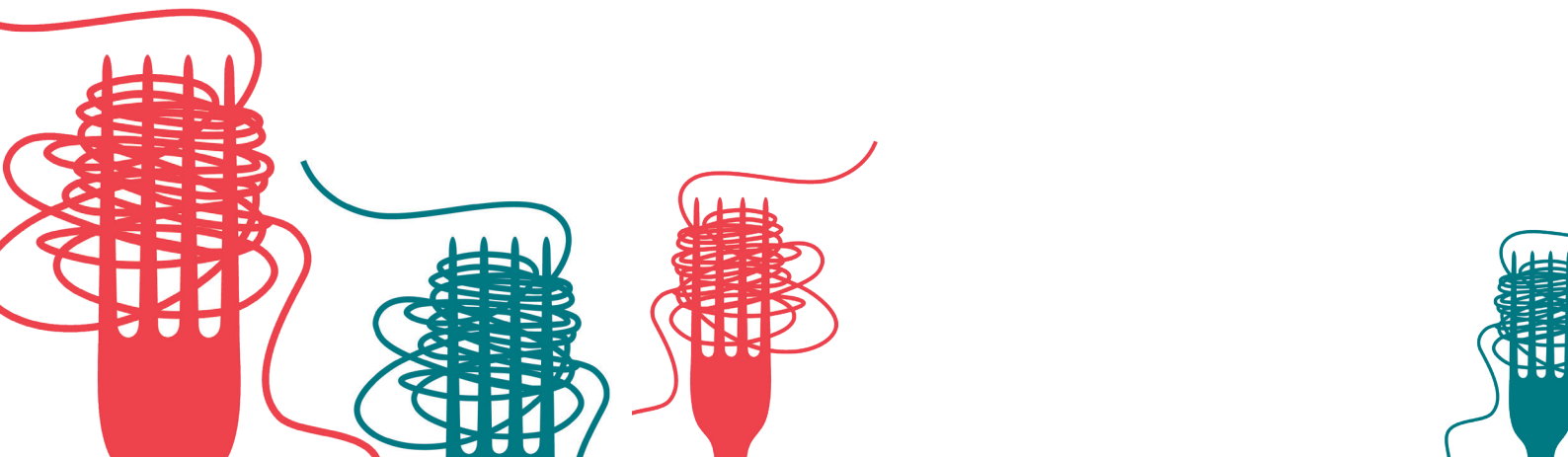




KOCHSCHULE
NEUN

Jede Akademie endete mit einem großen gemeinsamen Abendessen.

Hier hatten die Kinder die Gelegenheit, das Gelernte zu zeigen: Die Schulkinder kochten ein Menü für Eltern, Geschwister, Lehrkräfte und sich, deckten Tische ein und servierten stolz die angerichteten Teller.



KINDER KOCHSCHUL AKADEMIE

AUSWERTUNG IN DEN GEGEBENEN SCHULNOTEN DER TEILNEHMENDEN KINDER:

Das Kochen	1,6	Die Ausflüge	1,9
Das Essen	1,9	Die Betreuer*innen	1,9
Die Arbeitsblätter	3,2	Insgesamt	2

DIE WICHTIGSTEN ERGEBNISSE DER EVALUATION IM ÜBERBLICK:

Jedes Kind hat mindestens einmal wesentliches # Kochequipment (Messer, Schäler, Topf, Herd, Pfanne, Ofen) benutzt

Drei Viertel der Schulkinder wollen auf jeden Fall weiter zu Hause kochen

Ein Fünftel der Schulkinder war das erste Mal auf einem Bauernhof

Jedes Kind hat mindestens einmal ein Ei aufgeschlagen, einen Teig gemacht, eine Zwiebel geschnitten und eine Kartoffel geschält

Über die Hälfte der Schulkinder kann sich zukünftig einen Beruf (oder Praktikum) im Lebensmittelbereich vorstellen





**ZUSAMMEN
IS(ST) MAN
WENIGER
ALLEIN**

Seit Juli 2021 laden wir gemeinsam mit dem Begegnungszentrum der AWO Spree Wuhle e.V. aus der Adalbertstraße und dem Mehrgenerationenhaus Wasser-
tor e.V. alle zwei Wochen mittags zum
Kochen mit Senior*innen ein.

Insgesamt haben 24 Kochtreffs mit bis zu 20
Teilnehmenden stattgefunden. Das gemeinsame Kochen
wurde jedes Mal von einer anderen Teilnehmenden als
Gastgeber*in angeleitet.



Gefördert durch:



**KOCHSCHULE
NEUN**



PERSPEKTIVE LEBENSMITTEL- HANDWERK

„Perspektive Lebensmittelhandwerk“ schaffte Angebote für Jugendliche, sich mit dem Thema guter und gesunder Ernährung zu befassen. Ziel war es erste Arbeitserfahrungen im Lebensmittelhandwerk zu eröffnen und Hilfestellung bei der Gestaltung beruflicher Zukunft anzubieten.

Fünf Jugendliche der Hans Fallada Förderschule besuchten einen zweiwöchigen Workshop in der Kochschule Neun. Anschließend absolvierten zwei von ihnen ein Berufspraktikum in einer Lebensmittelproduktion der Markthalle Neun.



Gefördert durch:



Stiftung Pfefferwerk

**K O C H S C H U L E
N E U N**

DANKSAGUNG



Der gemeinnützige Kulturverein Markthalle Neun e.V. bedankt sich recht herzlich bei all seinen Unterstützer*innen.

Durch Eure Beiträge konnten wir unser Bildungsangebot für Schulklassen, Jugendliche und Senior*innen anbieten.



KOCHSCHULE
NEUN