

Gewinner des „Kochen-Essen-Wissen“-Preis von ebl-Naturkost und der Stadt Nürnberg



Gewinner des 7. „Kochen-Essen-Wissen“-Preis 2019/20:

Stadt-Land-Kindergarten

Mit den Kindern das Essen vom Acker auf den Tisch bringen

Kinder- und Jugendhaus CUBE

Von der Saat zum Salat

Jakob-Muth-Kindergarten

Kochen-Backen-Selber machen!

Integrativer Montessori KiGa (Moki)

Was können wir selber tun?

Kinderladen Jenaplan e.V.

Vitaminbomben für Naschkatzen

Spielmobil Ratz

Die mobile Pizzeria

Waldorfkindergarten Fürth e.V.

Nachhaltige Ernährung im Jahreskreislauf

Pustebume e.V.

Gemüse Kunterbunt - wir ernähren uns ganz gesund

Kinder- und Jugendhaus Tetrix

Was ess' ich da?

Kinder- und Jugendhaus Pastorius

Kartoffel-Kreislauf - aus der Erde- auf den Teller - und zurück

Gewinner des 6. „Kochen-Essen-Wissen“-Preis 2018/19:

Friedrich-Wilhelm-Herschel Mittelschule (Nürnberg)

Schülerfirma Vitaminchecker

Die Laubfrösche e.V. (Erlangen)

Brotbacken wie zu Uromas Zeiten

Kinder- und Jugendhaus z.punkt (Nürnberg)

Come together - internationale Küche - die Reise geht weiter!

Jakob-Muth-Kindergarten (Nürnberg)

Gesundes Essen in der SVE

Jugendtreff Container (Nürnberg)

GUTES Essen

Jugendtreff BRIXX (Nürnberg)

Zusammen is(s)t man weniger allein

Mittelschule Insel Schütt (Nürnberg)

Wasser oder Eistee? Was sollte ich in der Mensa trinken?

Kindergarten Regenbogen (Fürth)

Chefkoch



Stadt Nürnberg

Referat für Jugend, Familie und Soziales

**Stabsstelle Bürgerschaftliches
Engagement und Corporate
Citizenship**

Herr Dr. Uli Glaser

Hauptmarkt 18
90403 Nürnberg
Zimmer-Nr. 222
Tel.: 09 11 / 2 31-33 26
Fax: 09 11 / 2 31-55 10

refv@stadt.nuernberg.de
www.soziales.nuernberg.de

Sprechzeiten:

Mo, Di, Do 8.30 - 15.30 Uhr
Mi und Fr 8.30 - 12.30 Uhr
oder nach Vereinbarung

Öffentliche Verkehrsmittel:

U-Bahn-Linie 1, 11
Haltestelle Lorenzkirche
Buslinie 36
Haltestelle Hauptmarkt
Bus-Linie 46, 47
Haltestelle Rathaus

Sparkasse Nürnberg
BLZ 760 501 01
Kto.-Nr. 1 010 941
IBAN:
DE50 7605 0101 0001 0109 41
Swift (BIC): SSKNDE77XXX



BRK-Bauernhofkindergarten (Bamberg)

Mittagessen aus eigenen Produkten

Kinder- und Jugendhaus Bertha (Nürnberg)

Kinderkantine



Gewinner des 5. „Kochen-Essen-Wissen“-Preis 2017/18:

Seite 2 von 4

Martin Niemöller Haus (Nürnberg)

Gesunde Kochgruppe im JH

Waldkindergarten die Pfifferlinge e.V. (Erlangen)

Vom Korn zum Brot

Kinder- und Jugendhaus z.punkt (Nürnberg)

come together - Internationale Küche

Städt. Kinderhort Lauf am Holz (Nürnberg)

Ohne trinken kein Leben

Kinderladen Austraße (Nürnberg)

Mini (mal) Waste

Lilith e.V. (Nürnberg)

Tischlein deck' dich" – 2018

Abenteuerplatz Amsel (Nürnberg)

Wild Küche - natürlich lecker essen

Integratives Kinderzentrum Finkenpark (Fürth)

Gemeinsam säen, ernten und genießen

Kinderhaus Sonnenstrahl und Silbermond (Nürnberg)

Die Bienen und wir suchen im Feld, was uns gefällt

Mobile Jugendarbeit (Nürnberg)

IM-BUS-BUDE "BEWURST"

Gewinner des 4. „Kochen-Essen-Wissen“-Preis 2016/17:

Ev. Kinderhaus Fohlenkoppel (Bockenhof)

Essen schmeckt am besten selbstgemacht

Städtischer Kinderhort Veilhof (Nürnberg)

Rund ums Ei

Integrativer Kindergarten Zabolino (Nürnberg)

Gemeinsam Essen erleben

Haus für Kinder Urbanstraße (Nürnberg)

Unsere Umwelt

Kinder (H-)Ort Moggerla e.V. (Fürth)

Kräuterhexe und die Zapfenwächter

Abenteuerspielplatz Röthenbach (Nürnberg)

Wo die wilden Köche räubern

Elterninitiative Zaboracker e.V. (Nürnberg)

Wie kommt das Essen auf den Tisch?

Städtischer Jugendtreff Container (Nürnberg)

Gesunde Ernährung kann auch schmecken...



Heilpädagogische Tagesstätte Schlupfwinkel e.V. (Nürnberg)

Kochen mit Feuer und Flamme

Kita MOMO (Nürnberg)

Gemeinsam kochen, experimentieren, gesund ernähren



Gewinner des 3. „Kochen-Essen-Wissen“-Preis 2015/16:

Seite 3 von 4

Kindertagesstätte an der Auferstehungskirche (Bamberg)

Gartenzwerge

Kinder- und Jugendhaus STAPF (Nürnberg)

Vom Fast-Food zum gesunden Essen

Waldkindergarten „Die Laubfrösche“ e.V. (Erlangen)

Der Apfel – mehr als nur klein und rund?!

Sportissimo (Nürnberg)

Abenteuerküche

Villa Kunterbunt (Fürth)

Einladung der Mütter zum Essen am Muttertag

Kinder- und Jugendhaus Suspect (Nürnberg)

Alphabet-Gemüse und Obst von A bis Z

Diakonisches Werk Fürth und Kirchengemeinde

Heilig Geist Fürth (Fürth)

Generationenkochen

Mobile Jugendarbeit (Nürnberg)

Food Truck

nob Kinder- und Jugendhaus Nordostbahnhof (Nürnberg)

Jungen-Koch-AG

Interdisziplinäre Heilpädagogische Tagesstätte der

Lebenshilfe Schwabach-Roth e.V. (Schwabach)

Von honigsüß bis feurigscharf

Gewinner des 2. „Kochen-Essen-Wissen“-Preis 2014/15:

Kinderhort Marienheim

Eltern-Kids-Kochkurs

Humanistisches Haus für Kinder Nürnberg-Mögeldorf

„Backen und Kochen mit Erdäpfeln und Co.“

Aktivspielplatz Mammut

"Kiosk-Marke-Eigenbau"

Kinder- und Jugendhaus z.punkt

"Die Fresssäcke"

Kinder- und Jugendhaus Stapf

"Die Welt im Topf" Bunt & Gesund

Schlupfwinkel e.V.

Bio - Was ist das eigentlich?



Waldkindergarten Schnirkelschnecke

Honig - ein Geschenk der Natur

Kindergarten Lichtenhof

"Unser kleiner Naschgarten" Natur erleben

Kinderhort Schnieglinger Straße

Aus Teer- und Betonwüste wird ein ökologisches Naturparadies - eine grüne Oase für Stadtkinder!

Kinder- und Jugendhaus Bertha

"Kochen wie die Comic-Helden"

Seite 4 von 4

Gewinner des 1. „Kochen-Essen-Wissen“-Preis 2013/14:

Mobile Jugendarbeit (Nürnberg)

Slow Food auf Rädern

Freier Kindergarten Schwabach e.V.

Essen erfahrbar machen

Waldkindergarten „Die Laubfrösche e.V.“ (Erlangen)

Ernährung aus Sicht der Bildung für nachhaltige Entwicklung und deren Umsetzung im Kindergarten

Integrativer Kindergarten Goldbachbären (Nürnberg)

Knollig, kerngesund und kreativ

Abenteuerspielplatz Röthenbach (Nürnberg)

„Broccoli, Bienen und Du“

Spiel- und Lernstube Lobsinger (Nürnberg)

Spongebob, Pippi, Pumuckel, Tiger und Bär & Co – Ernähren sich unsere Kinderbuchhelden gesund

Einen Sonderpreis erhielt die **Fachakademie für Ernährungs- und Versorgungsmanagement** an der Beruflichen Schule 7, deren Schüler und Lehrkräfte als Multiplikatoren Wissen um biologische Ernährung und nachhaltiges Denken und Handeln an ihre zukünftigen Mitarbeiter/-innen weitergeben

