

DER DUFT VON ZUCKER UND FRISCH GEBACKENEM TEIG LIEGT IN DER LUFT, als die Kinder der chilenischen Kindertagesstätte „Sobrinitos“ in Concepción im Kreis zusammensitzen. Kleine Hände kneten, rollen, lachen – aus dem Teig entstehen Tiere, Sterne und Fantasiefiguren. Heute wird nicht einfach nur gebacken. Für das Kochbuch der Kindernothilfe entsteht hier ein Stück chilenischer Alltagskultur: Pajaritos, eine süße Nationalspezialität, typisch vor allem für den Süden des Landes.

Nach dem Backen beginnt der lustigste Teil. Die noch warmen Brötchen bekommen eine Glasur aus Eischnee, dann verzieren die Kinder sie mit bunten Streuseln. Für die Mädchen und Buben hier in der Kindertagesstätte ist das gemeinsame Kochen ein wichtiger Teil der Projektaktivitäten. Denn die meisten von ihnen leben in sehr armen Verhältnissen, auf engstem Raum in Holzhütten im Armenviertel Agüita de la Perdiz. Gesunde Ernährung oder gemeinsames Kochen – das gibt es für die Kinder nur in der Tagesstätte.

Auch im Waisenhaus Baan Doi im Norden Thailands ist das gemeinsame Kochen eine wichtige Aktivität. Abwechselnd gehen die Mädchen und Buben Pa Tu, der Köchin des Waisenhauses, zur Hand, wenn diese ihre nordthailändischen Köstlichkeiten zaubert. Heute wird auch hier in der Outdoor-Küche eine typische Nachspeise gekocht – Sticky Reis mit der Stinkfrucht Durian. Während Pa Tu über dem Geschehen wacht, rühren Baitoey und Buor bereits Klebereis und Kokosnussmilch zu einer süßen Masse. Auch hier sieht man: Das gemeinsame Kochen ist mehr als nur Essenszubereitung. Es schafft eine Verbindung, ein Gefühl von Familie, ein Zuhause.



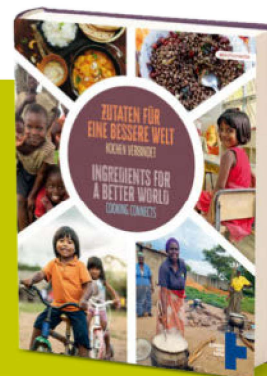
Eine typische srilankische Süßspeise zeigen Schwester Rasangi und Schwester Freeda: Den Weihnachtskuchen aus kandierten Früchten.



Ein besonderes Gefühl vermittelt auch der traditionelle Weihnachtskuchen aus Sri Lanka: Mit jedem Stück des Gebäcks aus kandierten Früchten wird die Vorfreude auf Weihnachten größer, gebacken wird am besten gemeinsam, berichten die beiden Projektmitarbeiterinnen, Schwester Rasangi und Schwester Freeda. Normalerweise arbeiten sie mit Frauen in Selbsthilfegruppen. Heute hantieren sie mit den süßen Zutaten, um diese typische srilankische Tradition zu zeigen. Diese und viele Geschichten mehr erzählt das neue Kochbuch der Kindernothilfe – mit 30 Rezepten und bunten Bildern aus der Kindernothilfe-Projektwelt.



Im Waisenhaus Baan Doi in Nordthailand gehört das gemeinsame Kochen zum familiären Alltag. Köchin Pa Tu gibt gerne ihr Wissen weiter.



Das Kochbuch der Kindernothilfe erscheint am 1. Juni

ZUTATEN FÜR EINE BESSERE WELT

Zum 30-jährigen Jubiläum der Kindernothilfe Österreich nimmt ein Kochbuch mit auf die Reise rund um den Globus: Die enthaltenen Rezepte, Zutatenlisten und stimmungsvollen Fotos machen Lust aufs Nachkochen und Genießen. QR-Codes, die zu den vor Ort aufgenommenen Kochvideos führen, lassen noch tiefer in die Projektwelt der Kindernothilfe eintauchen.

Erscheinungsdatum: 1. Juni 2026; Herausgeber: Kindernothilfe Österreich; Verlag: Echo Medienhaus; Sprache: Deutsch, Englisch; ISBN: 978-3-903654-03-7

Das Kochbuch kann ab sofort unter www.thalia.at/shop/home/artikeldetails/A107755037 vorbestellt werden.