

Konzept Einzeltitel „Backen mit Kindern“

Stand 12/2009

Idee:

Viele junge Frauen finden erst durch die Mutterschaft zum Kochen und Backen. Mit KiTa und KiGa kommen viele Herausforderungen auf sie zu: Backen für den Osterbrunch, das Sommerfest, den Kindergeburtstag, den Weihnachtsbasar – und zwischendurch für zahllose weitere Gelegenheiten. Denn im Leben mit Kindern gibt es viele Anlässe zum Feiern und gemütlichen Beisammensitzen. Wenn Schnittchen, Törtchen und Co. nicht immer vom Bäcker kommen sollen, muss frau selbst ran an den Ofen. Die Frage ist nur: wann? Wer hat nach einem erschöpfenden Arbeitstag, einem stressigen Kindernachmittag oder abends am Wochenende schon noch Lust den Rührer anzuschalten? Der Ausweg: Aus **Backen für die Kinder** wird **Backen mit den Kindern**.

Benefit:

Mama spart sich nach dem Zubettbringen Überstunden in der Küche
Mama und Nachwuchs arbeiten an einem gemeinsamen Projekt, verbringen zusammen „quality time“
Die Kinder lernen spielerisch die wichtigsten Back-Basics
Kneten, Rühren und Probieren ermöglichen elementare sinnliche Erfahrungen
Grob- und Feinmotorik werden geschult
Schneller Erfolg ist garantiert

Umsetzung:

Der Fokus liegt auf der Zubereitung: Stepfolgen zeigen, welche Arbeitsschritte die Kinder übernehmen können.
Es gibt Vorschläge für jede Altersgruppe: bis 3-jährige, bis 6-jährige und Schulkinder
Authentische Tipps, die aus der persönlichen Erfahrung der Autorin mit ihren beiden Söhnen resultieren, machen das Buch glaubwürdig: Was ist zu tun, wenn den Nachwuchs mittendrin die Lust verlässt? Was machen die Kinder, wenn Mama schwierige Arbeitsschritte selbst übernehmen muss? Wie lassen sich Hektik und Streit in der Küche vermeiden? Was ist zu tun bei Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten?

Gliederung:

Die wichtigsten Hilfsmittel von Backblech bis Teigschaber (4 DS)
Grundrezepte und Küchentechnik (6 DS)

Kapitel 1: Süßes für kleine Naschkatzen
Schnelle Rezepte für jede Gelegenheit: Einfache Rührteige, Muffinvariationen (5 DS)

Backen für Fasching und Ostern: Amerikaner, Gebildgebäck, Osterbrot,
Osterlamm (5 DS)
Obstkuchen und -törtchen: Von Apfelkuchen bis Zwetschgendatschi (10 DS)
Backen für Weihnachten (10 DS)

Kapitel 2: Pikantes aus dem eigenen Herd
Kleine Knabbereien (5 DS)
Backen fürs Abendbrot: Pizza, Quiche und Co. (6 DS)
Selbst gebackene Brötchen und Brote (4 DS)

Bildsprache:

Lebhaftes People-Fotografie mit vielen Kindern (siehe Beispielbilder)
Viele Stepfolgen, die die Arbeitsschritte erklären (siehe Beispielfotos)

Autoren:

Texte und Rezepte: Margarethe Brunner

Nach ihrem Volontariat bei GRÄFE UND UNZER begann Margarethe Brunner als freie Autorin und Lektorin zu arbeiten. Vor allem die Themen Kochen, Genießen und Gesund bleiben sind ihr wichtig. Als Mutter von zwei lebhaften Söhnen und einer Tochter steht sie jeden Tag vor der Herausforderung, ein abwechslungsreiches Programm auf die Beine zu stellen. Wichtiger Bestandteil der Nachmittagsgestaltung ist dabei das gemeinsame Kochen und Backen.

Fotos: Ralf Gamböck

Seit seinem Abschluss an der Akademie für Bildende Künste in München 2003 arbeitet Ralf Gamböck als freier Kommunikationsdesigner und Fotograf. Durch seine direkte und spontane Herangehensweise entstehen Fotografien mit starker emotionaler Wirkung und viel Bewegung, die Stimmungen sehr gut transportieren können. Privat steht er täglich in der Küche und kümmert sich um das leibliche Wohl von Frau und Kind.