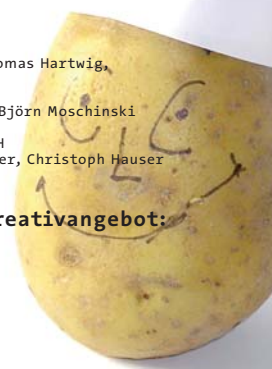


Das FEZ-Berlin bedankt sich bei den Sponsoren sowie Hotels und Restaurants für ihre Unterstützung der KinderKochSchule:

Akademie-Berlin-Schmöckwitz: Detlef Richter
 Altes Zollhaus: Herbert Bellte und Günter Beyer
 Althaus Tee
 AOK Berlin-Brandenburg – Die Gesundheitskasse
 Asiatisches Kochstudio: Sabine Yü-Cheng Küchler
 AVE alles-vegetarisch.de
 Berliner Stadtreinigungsbetriebe
 Café & Bistro: Alfons Klaus Lemke
 Charité Gesundheitsakademie: Sabine Ohlrich
 Cityhostel: Till Horn
 Cookies Cream Restaurant: Stephan Hentschel, Oliver Pelz, Marcin Gancarszyk
 Culiartis Kochschule: Dirk Biedermann, Myma Oehlke
 Das Event-Kochstudio: Roberto Enßlen, Frank Roloff
 DEHOGA – Der Hotel- und Gaststättenverband Berlin e.V.
 Edelweiss-Catering: Franz Raneburger
 EDNA International GmbH
 Ernährungs Coach: Kerstin Zropf
 Essentis – Bio Seminarhotel an der Spree: Alexander Brosin
 First Floor Gourmet Restaurant Hotel Palace Berlin: Matthias Buchholz
 Gaststätte Die Spindel: Jörg Eichhofer, Katrin Vatter
 Globales Lernen: Erica Eken, Susana Fernández de Frieboese, Yuliana Irawati Gubernath, Ruth Dommer-Sesay
 Gläserne Molkerei
 Gorenje Vertriebs GmbH
 Guy Restaurant Berlin: Marcus Zimmer
 Hartmanns Restaurant: Stefan Hartmann
 Hilton Berlin: Leander Roerdink-Veldboom
 Hotel Adlon: Martina und Thomas Neeser, Sebastian Völz
 Hotel Gut Klostermühle: Peter Krüger
 Hotel Kurfürstendamm: Sabine Dunzelt
 Hotel Travel Charme Am Jägerhof Potsdam: Steffen Schwarz
 HOWOGE Wohnungsbaugesellschaft MBH, Berlin
 Hugos – Der Gourmet-Himmel über Berlin: Thomas Kammeier
 IB-Berufsschule für Hotellerie und Gastronomie: Alice Wittmann
 InterContinental Hotel Berlin: Alf Wagenzink, Holger Dieske
 Kiezküchen gGmbH: Daniela Ehrentraut
 Kleines Haus: Frank Buttmann
 Kochatelier Berlin: Marcus Buckow
 Kochschule Kochabenteuer Berlin: Alexander Sommerfeldt
 Kochschule Mitte: Herr Dadarski
 KücheAktiv/Siemens Berlin: Ingo Schütze
 Märkisches Landbrot GmbH Berlin
 Makrobiotisches Kochen: Vera Gardhoff, Frau Albrecht
 Maritim Hotel Berlin: Florian Neumann
 Menütaxi GmbH: Danilo Eildermann, Martin Schneider
 METRO Cash & Carry Deutschland
 Möbel Höffner GmbH & Co. KG
 „Mops fidel“: Katharina Semjow
 Netto Marken-Discount AG & Co. KG
 Privatküche: Adrian Nikolajew, Gabriele Scholze, Susann Hüttinger, Maik Rossow, Margrit Gennburg
 Restaurant Balthazar Berlin: Andreas Krämer
 Restaurant Blaue Ente: Hubert Eschweiler
 Restaurant Das Brechts: Dennis Nörenberg
 Restaurant FACIL: Michael Kempf
 Restaurant Pfefferwerk: Oliver Seiwert, Patrick Becker
 Restaurant Paris-Moskau
 Restaurant VAU Berlin
 Restaurant Zander: Sven Albrecht
 REWE Group
 Rieber GmbH & Co. KG
 SANDER Gourmet GmbH
 Schlosshotel im Grunewald: Volker Fuhrwerk
 SiSi-WERKE GmbH & Co. Betriebs KG.
 The Cooking Hobbit: André Kneiseler
 Theodor Tucher am Tor, Restaurant Berlin: Thomas Hartwig, Josita Hartanto
 Vattenfall Europe Sales GmbH
 VeganHeadChef, Vegane Küche der Extraklasse: Björn Moschinski
 Weihe Früchte & Salate KG
 WBM Wohnungsbaugesellschaft Berlin Mitte MBH
 Weinbar Rutz – Restaurant Berlin: Marco Müller, Christoph Hauser
 Zwergenwiese Naturkost GmbH

Weiterhin für das Bühnen- und Kreativangebot:

Jazz- und Modern Dance: Silke Roggatz
 Origamifaltkunst: Jürgen Zimmermann
 Papierfalten und Deko: Gabriele Blobelt
 Pas de trois e.V.: Stefanie Weidt
 YAWAY-Mädchenband: Silvia Nitz



BILDUNG ERLEBNIS KULTUR

Nur 20 Minuten von der City entfernt erwartet euch Europas größtes, gemeinnütziges Kinder-, Jugend- und Familienzentrum Das FEZ-Berlin bietet alles, was ihr euch wünscht: **Kreatives Spiel, Spass und Erholung – für die ganze Familie!**

- MUSIK
- THEATER
- SPORT
- MEDIEN
- ORBITALL-RAUMFAHRT
- ÖKOLOGIE
- KUNST
- KINDERMUSEUM
- FILM
- UND UND UND

ÖFFNUNGSZEITEN AM WOCHENENDE SA 13–18 UHR SO/FEIERTAG 10–18 UHR

FEZ-Berlin betrieben durch die KJfz-L-gBmbH Straße zum FEZ 2, 12459 Berlin fon 030-530 71-0, fax 030-530 711 11

www.fez-berlin.de

Fahrverbindungen: S3 Wuhlheide, weiter zu Fuß S8, S45, S46 Schöneweide, weiter Tram 63, 67 U5 Tierpark, weiter mit Tram 27

My little Hilton

Das Kinderprogramm My little Hilton macht für Ihre Kinder den Aufenthalt zu einem unvergesslichen Erlebnis. Weitere Informationen: www.hilton.de/mylittlehilton

Übrigens: Hilfe für Kinder, Eltern und Menschen, die sich um Kinder sorgen, gibt es – rund um die Uhr – 365 Tage im Jahr im **KINDERNOTDIENST: 030-61 00 61 -0**



Schirmherrschaft: Leander Roerdink-Veldboom Executive Chef Hilton Berlin

SA 20.+ SO 21.3.10 FAMILIENWOCHENENDE
 Sa 13–18 Uhr, So 10–18 Uhr
 Eintritt: € 2,- Familien: € 6,50
 → Bühnenprogramm | Filme und Theater | Kochen im Team T 030-53 071 -333
 → Perfektes Dinner | Küchentanz
 → Ernährungspyramide | Tischdekoration
 → Moderation: Jan Schaumann (Stiltrainer)

MI 17.–FR 19.3.10 PROJEKTTAGE FÜR SCHULEN
 DI 23.–DO 25.3.10
 von 10–14 Uhr
 Eintritt: € 2,50
 Um Gruppenanmeldung wird gebeten:
 T 030-53 071 -333
 Hotline: **030-53 071 -0**
 FEZ-Berlin, Straße zum FEZ 2, 12459 Berlin-Köpenick
www.kinderkochschule-berlin.de



KINDERKÖCHSCHULE IM FEZ-BERLIN

Kochen liegt auch bei Kindern im Trend!
In zwei erlebnisreichen Themenwochen verwandelt sich das FEZ-Berlin in eine riesige Kochschule. Hobbyköche/innen können mit „exzellenten Meistern der Küchen“ ausprobieren wie man mit dem Kochlöffel und dem Mixer sowie vielen gesunden und leckeren Zutaten ein tolles Menü zaubert.

Gemeinsam mit Hilton-Küchenchef **LEANDER ROERDINK-VELDBOOM UND 100 WEITEREN KOCHPROFIS** (davon 5 Sterneköche, 1 Kochweltmeister) bereiten die Nachwuchstalente z.B. eine weiße Tomatensuppe, Gemüse-Ufos oder Zickleinbauch mit weißen Bohnen und Minze zu und erlernen dabei spielerisch wichtige Küchentechniken sowie Hygieneregeln.

Nach getaner Arbeit wird zur **SCHLACHT AM BUFFET** eingeladen, wo die Köstlichkeiten in schöner Atmosphäre von allen verzehrt werden. Zum Abschluss können alle beim Küchentanz mit Hüftgoldschmelzen ihre angefütterten Pfunde wieder loswerden.

Ein einmaliges Event für leidenschaftliche Kinderköche mit Fingerfertigkeit, Konzentration, Schnelligkeit und Ideen!

Aus dem Koch-Stundenplan:

- **GENIESSER-KÜCHE**
neuartig, frisch
- **AUSGEWOGENE KÜCHE**
vitaminreich, würzig
- **GUTEN-MORGEN-FRÜHSTÜCK**
witzig, energiereich
- **KINDGERECHTE KÜCHE**
abenteuerlich, aufregend
- **VOLLWERTKÜCHE**
optimal, naturbelassen
- **DIÄTKÜCHE**
mager, leicht
- **ENERGIESPARKÜCHE**
umweltfreundlich, einfach
- **VEGETARISCHE KÜCHE**
fleischlos, deftig
- **BIO-KÜCHE**
gesund, wertvoll
- **INTERNATIONALE KÜCHE**
abwechslungsreich, interessant
- **SCHULKÜCHE**
nahrhaft, sättigend

Zusatzangebote:

- KÜCHENSORTSPIELE**
- TISCHDEKORATION**
- ACHTERBAHNFahrt DURCH DEN KÖRPER**
- SERVIETTENFALTEN**
- SINNESSPIELE**
- KÖRPERGROSSPUZZLE**
- ERNÄHRUNGSPYRAMIDE**
- ORIGAMIFALTKUNST**

Buntes Programm auf der Showbühne
Programmänderungen vorbehalten!

Und außerdem:

PUPPENTHEATER

THEATER JARO

DER KOCH & DER ZAUBERFISCH

Ein Puppen- und Schauspiel des Theater Jaro
für Kinder ab 3 Jahre, 45 Minuten

Do. 18.3. 10.30 Uhr

Sa. 20.3. 15.30 Uhr

So. 21.3. 11.00 Uhr + 15.30 Uhr

Studiobühne (R 214), Ticket € 5,-
Familienticket (ab 3 Pers.) € 4,50