



GRILLNINJAS®

Ein gemeinnütziges Projekt der medicorps gAG



Hallo und willkommen



Die GRILLNINJAS® wollen gesundes Essen niedrigschwellig in den Alltag von Kindern und Jugendlichen integrieren. Es werden hierzu Veranstaltungen in Schulen und Einrichtungen durchgeführt, bei denen Kinder gemeinsam mit Lehrer/innen und päd. Hilfskräften aktiv daran beteiligt sind,

- ein Rahmenprogramm (z.B. Projektwoche "gesunde Ernährung") zu gestalten
- die Speisen vorzubereiten und mit lokalen und saisonalen Komponenten zu ergänzen
- die Speisen gemeinsam unter Anleitung zu grillen/ zuzubereiten und zu verzehren.

Dabei wird – ohne Dogmen oder erhobene Zeigefinger - Wert auf eine gesunde und ausgewogene Ernährung (z.B. durch Fleischreduktion und Ergänzung oder Ersetzen typischer Grillgerichte um/ durch Gemüse, Rohkost, Wildkräuter etc.) mit nachhaltigen und ökologisch bewussten und für jeden leistbaren Produkten gelegt.

Mario Bergmann

Vorstand medicorps gAG





Gesund, nachhaltig, einfach, alltagstauglich,
ohne Dogmen, von 'unten' nach 'oben', kultur-/
religionsübergreifend.



NACHHALTIGKEIT

2x im Jahr in jeder Schule
Bio + Öko + Ethik

Dabei geht es den GRILLNINJAS® nicht darum, unterhaltsame Einzelevents zu organisieren, sondern nachhaltig im mehrfachen Sinne Ernährungsgewohnheiten zu prägen.

Ausdrückliches Ziel ist es daher, die GRILLNINJAS® mittelfristig an bundesweit allen Schulen, Kindergärten und Jugendeinrichtungen fest zu etablieren, um somit immer wiederkehrenden Angeboten Horizonte zu erweitern, Alternativen aufzuzeigen und irgendwann "normal" zu werden.

VERANSTALTUNGEN

Regelbetrieb in Schulen, KiGÄ, Einrichtungen



Kern der GRILLNINJAS® sind Präsenzveranstaltungen vor Ort, in Schulen, Kindergärten, Vereinen, Jugendeinrichtungen und Einrichtungen für Menschen mit Sonderbedarfen. GRILLNINJAS®-Veranstaltungen sollen mindestens zweimal jährlich wiederkehrend durchgeführt werden, um alle Klassen- und Altersstufen und alle Teilnehmer*innen nachhaltig zu erreichen.

Eine GRILLNINJAS®-Veranstaltung ist für die teilnehmende Einrichtung nahezu ohne eigenen Aufwand zu realisieren - die vollständige Abwicklung übernehmen die GRILLNINJAS®:

Im Vorfeld erhalten die Schulen nach Wunsch pädagogisches Material zur Gestaltung von Projekttagen zur gesunden Ernährung. Auch notwendige Einwilligungen, etc. werden vorab eingeholt.

- Ebenfalls rechtzeitig wird auf Wunsch der Einrichtung die Lokalpresse und -politik über die Veranstaltung informiert.
- Durch unsere Projektpartner werden zum vereinbarten Veranstaltungszeitpunkt vollständiges Equipment und frische biologische Zutaten und Lebensmittel bereitgestellt. Unsere ausgebildeten Köche und Grillmeister übernehmen dann die Anleitung und Einbindung der Teilnehmer bei der Zubereitung.
- Bereit gestellt wird von uns ebenfalls die TV-/Videoausrüstung, sowie kindgerechte Erklärungen zur Anwendung. Die Teilnehmer können hiermit ihre eigene Veranstaltung dokumentieren, die Teilnehmenden interviewen und Ergebnisse aufzeichnen. Aus dem hieraus entstehenden Rohmaterial schneidet unsere TV- und Videocrew professionelle Videoclips, die dann zur Erinnerung, Vertiefung und für die Eigenwerbung der Einrichtung und ggf. der lokalen Unterstützer zur Verfügung stehen. Beispiele hierzu finden sich auf www.grillninjas.de oder unserem Youtube-Kanal.
- Nach der Veranstaltung wird das komplette Equipment wieder abgeholt, aufbereitet und zum nächsten Veranstaltungsort verbracht. Nach- und Reinigungsarbeiten durch die Einrichtung sind nicht erforderlich.





www.grillnijas.de



GRILL NINJAS

WER SAGT DENN, DASS GESUNDES ESSEN NICHT COOL SEIN KANN!

Der GRILLNINJAS® Immenröder Grundschul-Bratapfel

Zutaten für 4 Bratäpfel:

4 säuerliche Äpfel, zum Beispiel Boskoop oder Braeburn	2 EL Ahornsirup
8 EL Haferflocken	1/2 TL Zimtblüten oder Zimt
2 EL Pekannüsse, Paranüsse oder Walnüsse	1/2 TL Nelken
2 EL Rosinen	150g Sojajoghurt nature
50g gehäutete Mandeln	2 EL Ahornsirup
etwas Haselnussöl	1/2 TL geriebene Tonkabohne oder gemahlene Vanille
	1/2 TL Kurkuma



Mit diesem Rezept könnt ihr den **GRILLNINJAS® Immenröder Grundschul-Bratapfel** zu Hause nachkochen. Wie das geht, zeigen Euch Hanna und Marleen aus der Grundschule Immenrode auf www.grillnijas.de auch im Video!

Zubereitung:

1. Heizt den Backofen auf 200°C vor und stellt eine feuerfeste Form bereit.

2. Legt die Äpfel zuerst auf ein Brett und schneidet den Deckel mit dem Blütenansatz ab, so dass das Kerngehäuse sichtbar wird. Nehmt nun am besten einen Apfelsausstecher, dreht den Apfel auf die abgeschnittene Seite, damit er fest steht, und stecht das Kerngehäuse aus. Wenn ihr jetzt durch den Apfel wie durch ein Fernglas durchschauen könnt, habt ihr alles richtig gemacht. Stellt die so vorbereiteten Äpfel in die feuerfeste Form, mit der Schnittfläche nach unten.

3. Gebt jetzt die Mandeln in einen Mixbecher, füllt das Haselnussöl nach Geschmack auf und püriert das Ganze mit einem Pürierstab zu einer cremigen Masse. Hier dürfen ruhig noch Stückchen der Mandeln übrig bleiben - das gibt dann ein wenig „crunch“.

Hackt jetzt die Nüsse mit einem Messer grob klein. Wer besonders viel Geschmack möchte, kann die Nüsse vorher kurz in einer Pfanne anrösten. Aber Vorsicht, lasst sie nicht verbrennen, sie werden sonst bitter!

Wer einen Mörser besitzt, kann jetzt die Zimtblüten und die Nelken zerreiben. Alle anderen können die Gewürze schon als Pulver kaufen und verwenden. Wer ganze Gewürze nimmt, kann auch diese kurz in der trockenen Pfanne anrösten. Das geht aber nicht mit Pulver. Und auch hier Vorsicht, damit euch die Gewürze nicht verbrennen.

Gebt die kleingehackten Nüsse, die Rosinen, 2 EL Ahornsirup und die Gewürze zur Mandelmasse und rührt alles gut um.

4. Diese Masse füllt ihr jetzt in die ausgestochenen Löcher der Äpfel. Drückt ruhig viel Masse herein und macht einen kleinen Berg auf die Äpfel. Dann ab in den Backofen und einen Wecker auf 25 Minuten stellen.

5. In der Zwischenzeit verrührt ihr den Sojajoghurt, 2 EL Ahornsirup, die geriebene Tonkabohne/ Vanille und das Kurkuma - fertig ist eure Soße! Das Kurkuma hat keinen Eigengeschmack, sorgt aber für eine schöne Farbe.

6. Nehmt jetzt die Bratäpfel aus dem Ofen, richtet sie auf einem Teller an und übergießt sie mit der Soße.

Fertig - Guten Appetit!

Wie immer soll unser Rezept euch nur eine Hilfestellung geben. Ihr könnt es gern abwandeln, die Zutaten verändern und ausprobieren, was euch am besten schmeckt. Schreibt und zeigt uns doch einfach auf Insta oder Facebook **EUREN** Bratapfel und wie ihr ihn gemacht habt!



Powered by:



www.grillnijas.de



GRILL NINJAS

WER SAGT DENN, DASS GESUNDES ESSEN NICHT COOL SEIN KANN!

Der Original GRILLNINJAS® X-Mas-Burger!

Zutaten für 4 hungrige GRILLNINJAS®:

4 Burgerbrötchen (Buns)	2 EL Preiselbeeren aus dem Glas
2 Entenbrüste mit Haut	100 g möglichst reifer Camembert
100 g Maronen (Esskastanien)	1 TL Ahornsirup
4 EL Milch	4 EL Orangensaft
50 g Wildkräutersalat	4 EL Rapsöl
100 g Rotkohl	1 EL Butter
3 EL getrocknete Cranberries	etwas Salz, schwarzer Pfeffer, Zimt



Mit diesem Rezept könnt ihr unseren Original **GRILLNINJAS® X-Mas-Burger** zu Hause nachgrillen - ein Weihnachtsburger, für den man auch schon mal am goldenen M vorbeifährt... Wie immer soll unser Rezept euch nur eine Hilfestellung geben. Ihr könnt es gern abwandeln, die Zutaten verändern, oder mehr Käse oder mehr Ente nehmen. Schreibt und zeigt uns doch einfach auf Insta oder facebook **EUREN** Weihnachtsburger und wie lecker er aussieht!

Zubereitung:

1. Heizt den Backofen auf 90 °C Ober- Unterhitze vor.

2. Wascht die Entenbrüste und trocknet sie gut mit Küchenpapier ab. Mit einem scharfen Messer ritzt ihr jetzt die Haut raufenförmig ein. Schneidet dabei aber nicht zu tief, damit das Fleisch unverletzt bleibt. Reibt die Haut der Ente mit wenig Salz ein. Erhitzt eine Pfanne auf dem Herd auf eine mittlere Temperatur. Je schwerer die Pfanne, desto besser, weil die Temperatur dann gleichmäßig bleibt. Die Pfanne ist heiß genug, wenn ihr eure Hand in 10 cm Abstand zum Pfannenboden ca. 5 Sekunden halten könnt, bevor es zu heiß wird. Bratet jetzt die Entenbrüste ohne Öl zuerst auf der Hautseite etwa 5 Minuten und dann auf der Fleischseite etwa 2 Minuten an. Wickelt die Entenbrüste jetzt einzeln in Backpapier und schiebt sie für 20 -25 Minuten in den vorgeheizten Backofen.

3. Schneidet den Rotkohl in feine Streifen. Vermengt dies in einer Schüssel mit etwas Salz und gebt die Cranberries hinzu. Knetet das Ganze durch, bis der Rotkohl beginnt, weich zu werden und Saft austritt.

Kleiner Tipp: Für diesen Schritt unbedingt Gummihandschuhe anziehen - Rotkohl färbt Hände und Haut sehr stark! Gebt die Preiselbeeren, den Ahornsirup, den Orangensaft und das Rapsöl zu und rührt alles noch einmal gründlich durch.

4. Würfelt jetzt die Maronen grob mit dem Messer, gebt sie in einen Becher, fügt die Milch hinzu und püriert alles zu einer sämigen Masse.

5. Halbier die Burgerbrötchen, bestreicht die Hälften mit Butter und röstet sie in einer Pfanne an, bis die Schnittflächen goldbraun sind. Ihr könnt hierfür auch die Pfanne der Entenbrüste nehmen - das Entenfett bringt zusätzlichen Geschmack.

6. Schneidet den Camembert in Scheiben.

7. Nehmt die Entenbrüste aus dem Ofen und schneidet sie schräg in dünne Tranchen. Schneidet lieber zu dünne Scheiben als zu dicke, das gibt ein besseres Mundgefühl. Heizt inzwischen den Backofen auf die höchste Temperatur auf oder schaltet den Backofengrill ein.

8. Jetzt geht es an den Zusammenbau eures Superburgers: Bestreicht die untere Hälfte eines Buns mit der Maronencreme. Darauf kommen einige Scheiben eurer Entenbrust. Gebt hierauf die Camembert-Scheiben, legt die Unterhälften auf ein Backblech und überbackt den Käse kurz im Backofen. Je nach Hitze reichen einige Sekunden bis 1 Minute - der Käse soll nur zerlaufen, ohne stark zu bräunen. Nehmt das Blech aus dem Ofen, gebt jetzt das abgetropfte Rotkraut und den Salat darauf und setzt die Oberhälften des Buns auf.

Fertig! Guten Appetit!

Kleiner Tipp: Richtig cool schaut euer Burger natürlich mit den passenden GRILLNINJAS®-Burgerspießen aus Edelstahl aus.



Powered by:



GRILLNINJAS®

BOTSCHAFTER*INNEN

Schüler*innen in den Schulen

Um die Idee der GRILLNINJAS® weiterzutragen und fortzuentwickeln, werden aus den Reihen der Teilnehmer durch die Teilnehmer selbst GRILLNINJAS®-Botschafter ernannt.

Diese Botschafter sind künftig die direkten Ansprechpartner für die GRILLNINJAS® und die Teilnehmer an der Schule/ Einrichtung. In der Regel werden dies die Teilnehmer/ Schüler sein, die sich im Ernährungsprojekt besonders eingesetzt oder hervorgetan haben.

Unserem Grundanspruch "mitentwickeln und selber machen, statt fertig vorgesetzt bekommen" folgend, erhalten die GRILLNINJAS®-Botschafter von uns regelmäßig weitere Informationen zur gesunden Ernährung, Anleitungen und Hilfestellungen zur Gründung von Arbeitsgemeinschaften an den Schulen zu Ernährungs-/ Kochthemen, Angebote zur Teilnahme an Wettbewerben, die weitergehende Kompetenzen vermitteln, die Möglichkeit das GRILLNINJAS®-Kochbuch mitzugestalten, etc.



GRILLNINJAS® HOTSPOT

LIVE STREAM Show-/ Video-/ Lehrküche



Neben Veranstaltungen bei und für andere Einrichtungen und Träger, haben die GRILLNINJAS® auch auf die Herausforderungen der Corona-Pandemie reagiert und insoweit ein zusätzliches digitales Angebot geschaffen, welches intensiv ausgebaut und auch zukünftig weiter entwickelt wird.

Bei unseren GRILLNINJAS® hotspots handelt es sich um medial voll erschlossene TV-/ Video- und Lehrküchen, die allen Hygiene- und Schulküchenanforderungen entsprechen.

Die GRILLNINJAS®-hotspots sollen an rund 30 bundesweiten Standorten entstehen und so auch die regionale Anbindung und Vernetzung der GRILLNINJAS® übernehmen.

Integriert wird dabei ein bistroartiger Verzehrereich, der von den Kindern der lokalen Schulen im Rahmen eines Mittagstisches, von den Jugendlichen im Rahmen einer Jugendtreffnutzung und für die GRILLNINJAS®-Patenschaften genutzt werden wird.

Während der normalen Schulzeiten wird jeden Tag eine andere Klasse aus Schulen der Region zwei bis drei Schüler entsenden dürfen, die dann als GRILLNINJAS®-live-Schaltungen bidirektionalen Projektunterricht zu gesunder Ernährung an ihre Schulen bringen - stets begleitet von unseren professionellen Köchen, Grillmeistern und der Video- und Fernsehcrew.

Das Vorhaben wird durch die von uns angesprochen Schulen massiv begrüßt und unterstützt, da ein enormer Bedarf hierzu besteht und zugleich durch die neuartige Darbietungsform die richtigen Impulse zur nachhaltigen Digitalisierung des Schulbetriebs gesetzt werden.





GRILLNINJAS® LIVE

Projektunterricht auch unter Pandemiebedingungen

In unseren GRILLNINJAS®-hotspots können auch unter Pandemiebedingungen unter Ausschöpfung aller digitalen Möglichkeiten Angebote und Ernährungsunterricht in die Schulen durchgeführt und live in die Schulklassen gestreamt werden.

Hierzu haben die GRILLNINJAS® bereits in 2020 ein bundesweit einmaliges Pilotprojekt durchgeführt:

Zwei Grundschülerinnen aus Goslar konnten in einer uns freundlicherweise zur Verfügung gestellten Gastronomie-Küche gemeinsam mit professionellen Köchen jahreszeitlich angepasst gesund kochen. Sie wurden hierbei von

unserem TV- und Videoteam begleitet, dass nicht nur Videomaterial für die sozialen Medien produziert, sondern die vollständige Veranstaltung live in das Klassenzimmer übertragen hat, so dass hier entsprechender Projektunterricht stattfinden konnte.

Ein absolutes Novum und ein voller Erfolg, was uns seitens aller Beteiligten bestätigt wurde. GRILLNINJAS®-live wird daher integraler Bestandteil unser Digitalstrategie und moderner digitaler Schulbildung werden!





GRILLNINJAS® CAMP

1 Woche Harzcamp mit Spitzenköchen/ -grillern für die besten GRILLNINJAS®-Botschafter

Das GRILLNINJAS®-Camp soll einen Austausch und die Weiterentwicklung der GRILLNINJAS®-Botschafter und ein Zusammentreffen mit Spitzenköchen und Ernährungsmediziner ermöglichen. Zugleich ist es Anreiz für die Teilnahme an den GRILLNINJAS®-challenge-Ernährungswettbewerben.

Wir laden die Gewinner der GRILLNINJAS®-challenge ein, eine Woche mit uns im GRILLNINJAS®-harzcenter zu verbringen und dort

nachhaltig, saisonal, regional das Wissen um und die Freude an der gesunden Ernährung zu mehrten. Von Wildkräuterwanderungen mit den Rangern des Nationalparks Harz, über Besuche beim Roten Harzer Höhenvieh, bis hin zu Kochexperimenten in unser Video- und Experimentalküche mit Spitzen- und Sterneköchen oder interaktiven Seminaren mit unseren Ernährungsmediziner ist alles möglich, genauso wie Teambuildingerlebnisse und Lagerfeuerabende.



Unsere Sterneköche in Kooperation mit Otto Gourmet, Frank Rosin, Roland Trettl, Lucki Maurer u.a.



GRILLNINJAS® KOCHBUCH

Buch - gedruckt,digital, Online-Datenbank

Das GRILLNINJAS®-Kochbuch wird sowohl in einer digitalen/ Online-Version, als auch als echtes gedrucktes Buch in Zusammenarbeit mit Rudolf Jaeger entwickelt.

Auch hier sind die Kinder/ Teilnehmer mit ihren Rezepten, ihren Fotos, ihren Wünsche und Ideen aktiv bei der Zusammenstellung, der Weiterentwicklung und der Überarbeitung beteiligt.

Das GRILLNINJAS®-Kochbuch entsteht mit und für die Teilnehmer und aus deren Erfahrungen und nimmt besondere Rücksicht auf einfache Zubereitungsarten, nachhaltige, saisonale und günstige Lebensmittel und die alltägliche Umsetzbarkeit.

Rudolf Jaeger ist Vize Grill & BBQ Europameister WBQA 2018, Grillartikelhersteller, Manager des deutschen Grillsportvereins und Teamchef des GSV Meisterschaftsteams und Veranstalter der internationalen Jack BBQ & Grill Competitions mit der Grillschule Allgäu. Der Grillbuchautor und Herausgeber von über 20 Kochbüchern ist mehrfacher Deutscher Meister in verschiedenen Grillkategorien sowie mit dem Team des Grillsportvereins in den Top 10 der Weltrangliste, viele seiner Bücher sind Verlagsbestseller.

Buchpreise:

Gourmand World Cookbook Awards:
Best Barbecue Cookbook in Germany 2015
Gourmand World Cookbook Awards:
Best Barbecue Cookbook in the World 2016
Gourmand World Cookbook Awards:
Best Barbecue Cookbook in Germany 2017



GRILLNINJAS®

PATENSCHAFTEN

Alt+Jung, Dorfleben
Erhalt von Wissen, Erfahrungen, alten Zubereitung, kombiniert mit
modernen Möglichkeiten

Durch unsere GRILLNINJAS®-Patenschaften werden insbesondere dörfliche Strukturen gestärkt und der Wissens- und Erfahrungstransfer Alt an Jung und Jung an Alt - zum Beispiel im Hinblick auf Rezepte und Zubereitungsmethoden, saisonale und regionale Produkte und deren Anbau etc. - gefördert.

Hierbei werden durch die GRILLNINJAS® passende Partner zusammengeführt, betreut und moderiert, Anleitungen, Hilfestellungen und Ressourcen für den

Austausch zur Verfügung gestellt und Ergebnisse aufbereitet.

Bei den GRILLNINJAS®-Patenschaften handelt es sich um eine auf ein bis zwei Jahre angelegte soziale Zusammenarbeit ohne rechtliche Verpflichtungen, die allein auf dem freien Austauschwillen der Teilnehmer beruht. Einzelheiten ergeben sich aus dem Bundesprogramm "Menschen stärken Menschen" des Bundesfamilienministeriums zur Förderung und Unterstützung bürgerschaftlichen Engagements.





GRILLNINJAS® SPEZIALS

Essen und Kochen verbindet über Sprach-, Kultur-, Religions- und Raumgrenzen hinweg, kosher, halal, vegan ...

Kochen und Essen verbindet - dies gilt für die GRILLNINJAS® im Besonderen: Unsere GRILLNINJAS®-specials sind außerordentliche Veranstaltungen und Projekte, die auf besondere Zutaten- und Zubereitungsformen Rücksicht nehmen, also zum Beispiel kosher, vegan oder halal durchgeführt werden.

GRILLNINJAS® CHALLENGE

Ernährungswettbewerbe

De GRILLNINJAS®-challenge Wettbewerbe vermitteln spielerisch ernährungsbewusste Inhalt. Durch kleine und mittlere Preise, werden viele Kinder und Jugendliche direkt angesprochen und zum Mitmachen aufgefordert. Sie motivieren!



GRILLNINJAS® PARTNER

Mit vielen unserer Partner*innen arbeiten wir seit vielen Jahren vertrauensvoll und erfolgreich zusammen.

NAPOLEON Napoleon ist stolz darauf, zu Canadas Best Managed Companies zu gehören und widmet sich bereits seit 40 Jahren der Herstellung von Qualitätsprodukten für Ihr Zuhause. Unser Premium Partner (Marktführer im Gasgrillbereich) für Grillgeräte und Zubehör.

FIRE&FOOD Seit 20 Jahren das führende deutsche BBQ-Magazin.

SALZLANDSPARKASSE & OSTDEUTSCHER SPARKASSENVERBAND unsere Partner vor Ort.

OTTO GOURMET Partner der Spitzengastronomie seit über 15 Jahren. OG übernimmt die Lebensmittellieferungen und Logistik für alle Events.

GRILLSPORTVEREIN Mit über 140.000 Mitgliedern, ca. 300.000 Besucher*innen / tägl. und über 4 Mill. Beiträgen im Online Forum, dazu mit 6000 Grillrezepten in der Datenbank - "Die Referenz zum Grillen".

DR. PUPPE Frau Dr. med. Puppe übernimmt die ernährungsmedizinische Betreuung der GRILLNINJAS®.

GRUNDSCHULE IMMENRODE Pädagogische Betreuung und Pilotschule der GRILLNINJAS®.

ROYAL SPICE Gewürzmanufaktur, die uns im Bereich salz- und zuckerarme Kindergewürze unterstützt.

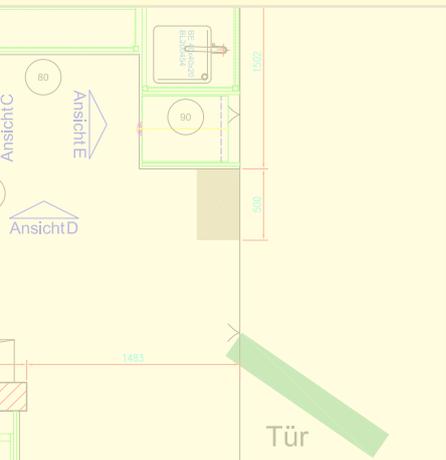
GOK Einer der führenden Anbieter von Komponenten, Lösungen und Systemen u.a. für Flüssiggas.

SANTOS GRILLS Weltgrößter Grillfachhandel und Vertriebspartner für GRILLNINJAS® Produkte (Gas Tool 2VA).

LOHBERGER LECHNER Premium Ausstatter für Gastronomie und Hotellerie. Unser Partner für die bundesweiten GRILLNINJAS® Küchenkonzepte.

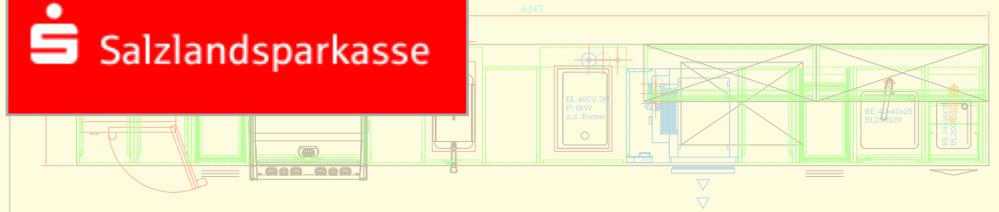
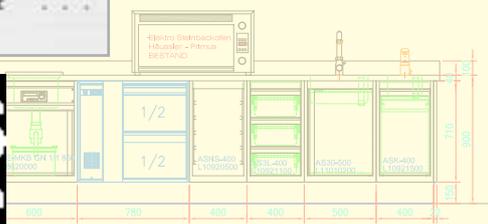
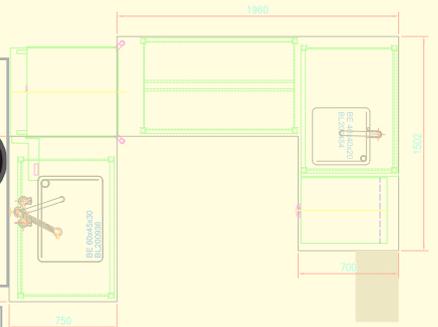
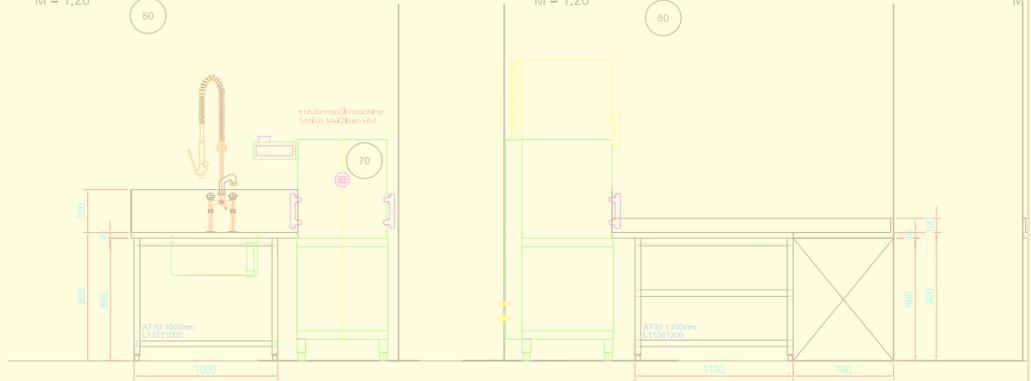
COOK AND GRILL Der Koch und Grillmeister Jörg Pässler ist unser Partner im Bereich Eventorganisation, Grillcoaching und Grillevents.





Ansicht C
M = 1:20

Ansicht D
M = 1:20



MEDICORPS®

gemeinnützige Aktiengesellschaft, freier Träger

Die medicorps® gemeinnützige Aktiengesellschaft fördert und unterstützt bundesweit vielfältig und nachhaltig die Kinder- und Jugendarbeit.

Unser bekanntestes Projekt sind die GRILLNINJAS®, die gesundes Essen in Kindergärten, Grundschulen, weiterführenden Schulen, Behinderteneinrichtungen und in den Jugendbereich/die Jugendpflege bringen und nachhaltig, ökologisch, gesund, aber ohne Dogmen zum Mit- und Nachmachen animieren.

Die medicorps® gAG ist durch die Finanzverwaltung als gemeinnützig anerkannt, von der Körperschaftsteuer befreit und berechtigt Spendenquittungen auszustellen.

Durch den Landkreis Goslar sind wir ebenso als Träger der freien Jugendhilfe anerkannt.

Die - zugegeben recht seltene - Rechtsform einer gemeinnützigen Aktiengesellschaft ermöglicht es uns

- auf vielfältigen Ebenen Unterstützer und Förderer einzubinden,
- zu verhindern, dass Missbrauch getrieben oder der gemeinnützige Zweck eigennützig unterlaufen wird oder Konzepte und Projekte "gekapert" werden,

- eine professionelle Organisationsstruktur mit minimalem Verwaltungsunterbau zu führen und

- unsere Tätigkeit transparent und nachvollziehbar darzustellen.

Die ideelle Teilhabe (selbstverständlich gibt es keine Gewinnausschüttungen o.ä. an die Aktionäre!; 100% unserer Erträge werden zweckgebunden verwendet) unserer Förderer an der Aktiengesellschaft als Aktionär, erlaubt es uns, diese eng ein- und an das Projekt zu binden, da wechselseitig von einem überdurchschnittlich hohen Engagement profitiert wird.

Durch die Form der gemeinnützigen AG haben wir einen Rechtsträger, der auch Projektdurchführungen und -erweiterungen auf nationaler Ebene problemlos abbilden und künftig auch weitere Gemeinnützigkeitsbereiche erschließen kann.

Hierzu zählen beispielsweise auch unsere Projekte PFLASTERSPRECHSTUNDE®, die kleinen Kindern Angst und Scheu vor medizinischer Versorgung spielerisch nehmen und zugleich Erste-Hilfe-Fähigkeiten kindgerecht vermitteln soll und LÖWENSTARK®, unser Gewaltpräventions- und Sicherheitskurse für Kinder und Jugendliche.

GRILLNINJAS®

HARZCENTER

Die GRILLNINJAS® sind in der Mitte Deutschlands, dem Harz entstanden. Mit einem Pilotprojekt in der Grundschule Immenrode im Frühjahr 2019 fiel der Startschuss. Um eine GRILLNINJAS®-Veranstaltung hat die Schule eine Projektwoche zu gesunder Ernährung durchgeführt, bei der die gesamte Schule beteiligt war.

Das GRILLNINJAS®-harzcenter ist daher nicht nur unsere Heimat, sondern auch unser Kompetenzzentrum, von dem aus die GRILLNINJAS® in allen Bundesländern aktiv werden und in dem Projekt, Idee, Konzept und Umsetzung

einer stetigen Fortentwicklung und Evaluation unterliegen.

Hier probieren wir alles aus, was wir dann umsetzen (oder auch verwerfen). Hier entstehen neue Ideen, hier werden unsere GRILLNINJAS®Grillmeister und GRILLNINJAS®-Botschafter aus- und fortgebildet.

Diese geografische Mitte gilt für uns auch ideologisch: GRILLNINJAS® sind für alle Menschen da. Kochen und Essen bauen die Brücken zwischen unterschiedlichen Kulturen, Religionen und Herkunftsländern.

Impressum

medicorps® gemeinnützige Aktiengesellschaft

Mühlenstraße 23

38685 Langelsheim

Kontakt:

Tel. 05326 997 998 0

Fax 05326 997 998 5

E-Mail: hallo@grillninjas.de

Registereintrag:

Eintragung im Handelsregister.

Registergericht: Braunschweig

Registernummer: HRB 207746

Vorstand:

RA Mario Bergmann 02.2021

<https://www.grillninjas.de>



The Facebook logo, consisting of the word "facebook" in white lowercase letters on a blue rounded rectangle background.





Walpurgisfeiern in Wiedelah und Lengde

Wiedelah/Lengde. Zum runden Geburtstag des WSV Wiedelah werden Walpurgis und der 1. Mai im Dorf gefeiert. Und auch in Lengde wird es ein Fest geben.

In diesem Jahr feiert der WSV Wiedelah seinen 40. Geburtstag. Die Eröffnung zur Feier am 30. April auf dem Marktplatz übernimmt Oberbürgermeister Dr. Oliver Junk um 18 Uhr. Live-Musik mit der „Krause-Band“ wird es ab 20 Uhr im Festzelt geben. Der 1. Mai beginnt mit einem ökumenischen Gottesdienst. Der Maibaum wird um 11 Uhr durch die Feuerwehr aufgestellt. Um 12 Uhr erfolgt der Auftritt der „Harly Mountains“. Ab 13 Uhr wird ein Kuchenbuffet angeboten. Zum Abschluss zeigt die Reitabteilung des WSV ab 14 Uhr eine Sprungvorführung.

Auch in Lengde laden die örtlichen Vereine am 30. April und 1. Mai zum Feiern auf den Dorfplatz ein. Beginn ist am 30. April, 15 Uhr, mit einem Kaffeetrinken im Dorfgemeinschaftshaus. Ab 17 Uhr wird zum Hexentreiben auf den Dorfplatz eingeladen. Der 1. Mai startet mit einem Bürgerfrühstück um 10 Uhr. Hierfür ist eine Anmeldung bei Susanne Hartmann (per Mail an: susanne.hartmann11256@gmx.de) erforderlich. Pro Platz ist ein Euro fällig. Um 12 Uhr eröffnen die Stände am 1. Mai in Lengde. Ab 13 Uhr schmücken Kinder den Maibaum. Durch die Feuerwehr wird der Maibaum um 14 Uhr aufgestellt. Für Kinder sind Bastecke und Hüpfburg aufgebaut. *heh*

Was „Grill-Ninjas“ auf der Pfanne haben

Gesunde Ernährung: Grundschule Immenrode soll beim Koch-Projekt auch andere auf den Geschmack bringen

Von Jörg Kleine

Immenrode. Wenn der Schulhof zum Kochstudio wird, dann gibt es wahrlich schmackhaften Unterricht. Noch dazu, wenn vor allem Gemüse, Obst und Kräuter auf dem Rezeptblock stehen. Denn das ist gleichermaßen gesund.

Die Grundschule in Immenrode machte am Freitagmorgen die Probe aufs Exempel mit einem Konzept, das sich „Grill-Ninjas“ nennt – und künftig auch andere Grundschulen im Umkreis zum Schnip-peln, Röhren, Braten und Kochen bringen soll. Als Hauptlinge der kochenden „Ninjas“ gehen Mario Bergmann und Eckhard Wagner voran, Doppelspitze im Vorstand des TSV Immenrode. Bergmann trägt die Pläne für die Aktion an Schulen schon seit Jahren mit sich.

Für die Premiere am Freitag hatten Bergmann und Wagner namhafte Unterstützung gewonnen. Goslars Oberbürgermeister Dr. Oliver Junk streifte sich gleichermaßen ein Shirt der „Grill-Ninjas“ über, auch Bürgermeisterin Renate Lucksch kam zum Stelldichein am Morgen auf den Schulhof. Vor allem aber zog



Aktion „Grill-Ninjas“ in Immenrode an der Grundschule: Koch Pierre-Patrick Pinske und Hotelier Harald Dörschel (Mitte) machten gleich mal den Wissenstest, was da in der Pfanne schmort. Kleines Bild links: Probieren geht über Studieren, das wissen auch Oberbürgermeister Oliver Junk und Bürgermeisterin Renate Lucksch, hier im Gespräch mit Schulleiterin Anja Zeleny. Links Mario Bergmann, im Hintergrund Eckhard Wagner (Mitte), die das Projekt angeschoben haben. *Fotos: Kleine*

sich Harald Dörschel gleich mit an die mächtige Bratpfanne, um mit den Schülern über Kräuter und Gemüse zu philosophieren. Von Paprika, Zucchini, Tomaten, Auberginen bis Lauch und Thymian reichte das gesunde Angebot.

Gefragt waren an diesem Tag Mädchen und Jungen der vierten Klasse, die unter Ägide ihrer Klassenlehrerin und Schulleiterin Anja Zeleny das Projekt im Unterricht

wissenswert vorbereitet hatten. Als Moderatoren-Duo am Mikrofon berichteten Joana und Hendrik, die den prominenten Gästen nebenbei mal auf den Zahn fühlten.

Außer Salat, Kartoffeln und Gemüsespießen kamen auch Fleisch und leckere Pfannkuchen auf den Teller. Das alles durften sich zur fünften Stunde dann die Schüler der anderen Klassen ebenfalls schmecken lassen.



GRILL
NINJA

GRILL
NINJA

WER IST BESSER, DANN GEHTS NICHT, FEINER NICHT