

Artikel vom 10.03.2016

Klement sorgt für mehr Lebensqualität in den Kitas

## Modellprojekt Frischküche trägt Früchte



Abschlussveranstaltung des Projektes Frischküche in Kitas: (von links) Bürgermeister Klaus Schmidt (Waldbüttelbrunn), Andreas Maier (AELF), Bürgermeister Matthias Klement (Maßbach), Brigitte Baumeister (Projektleiterin AELF), stellvertretender Landrat Armin Amrehn, Susanne Kleinh... Foto: Elfriede Streitenberger

Kartoffeln mit Quark schmecken viel besser, wenn man die Kartoffeln selbst geerntet hat. Diese Erfahrung machten Kinder, die am Projekt "Frischküche" teilgenommen haben. Lila Kuh, Milch aus dem Tetrapak und Osterhasen, die die Eier bringen? Für die Sprösslinge dreier unterfränkischer Kindergärten dürften diese Werbeklischees inzwischen von der Realität überholt worden sein. Das Haus für Kinder St. Martin in Waldbüttelbrunn, die Kindertagesstätte Lauerland in Poppenlauer und der Kindergarten am See in Bad Kissingen nahmen teil am Projekt „Frischküche in Kitas mit BioRegio-Lebensmitteln“. Bei einer Abschlussveranstaltung in Waldbüttelbrunn (Lkr. Würzburg) erhielten sie ihre Urkunden. Erfahrungsaustausch und das Gespräch mit den Verantwortlichen aus dem Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (AELF) Würzburg standen im Vordergrund. Die Erzieherinnen waren begeistert, das konnte man hören. Alle Kitas bestätigten, dass der Duft aus der Küche bei den Kindern ein starkes Gefühl von Zuhause, Gemeinschaft und Geborgenheit wecke. Die pädagogische Nachhaltigkeit beim Vermitteln der Herkunft unserer Grundnahrungsmittel war den Erzieherinnen besonders wichtig.

Den Kindern in Waldbüttelbrunn beispielsweise steht eine Streuobstwiese zur Verfügung. Hier können sie Obst ernten. In einem Hochbeet im Garten bauen die Kinder Gemüse an. Das Küchenteam verarbeitet das Gemüse und die Früchte und integriert sie in den Speiseplan. Die Kinder helfen bei der Kartoffelernte und schleppen die Kartoffeln zum Einlagern. Wenn es dann Kartoffeln mit Quark gibt, ist es mehr als Essen. Es ist Erinnerung an die vielen Mühen, die nötig

war, um sie zu ernten. Der Geschmack auf der Zunge verbindet sich mit der Erinnerung an den Geruch der Erde. Der Kreislauf schließt sich, wenn die Karotte und der Rosenkohl gegessen werden. Viele positive Verhaltensänderungen seien die Folge, bestätigten die Erzieherinnen. Das Lebensmittel werde zur Geschichte, zum Erlebnis und dadurch wieder wertvoll. Es bestehe durch das Projekt Frischküche die große Chance, Kinder frühzeitig mit gesunder Ernährung vertraut zu machen.

Die Mitarbeiterinnen der Kitas appellierten an die bei der Abschlussveranstaltung anwesenden Würzburger Abgeordneten Paul Lehrieder (CSU) und Volkmar Halbleib (SPD), die starren Bestimmungen und Vorschriften aufzuspalten. Alleine die Umsetzung der Hygienevorschriften und Unfallbestimmungen verwandelten eine Kita-Küche in eine sterile Kantinenküche. Hier würden sich alle mehr Flexibilität zum Wohle der Kinder wünschen.

Nach Meinung des Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten profitieren neben den Kindern auch die Eltern, Betreuer und die Gesellschaft von einer gesundheitsförderlichen Mittagsverpflegung. Das AELF Würzburg hat in dem Modellversuch „Begleitung von Kindertageseinrichtungen bei der Einführung einer überwiegenden Frischküche unter Verwendung von (Bio-)Regio-Lebensmitteln“ einen alltagstauglichen und erprobten Leitfadens zusammen mit Projektleiterin Brigitte Baumeister und Beate Laumeyer erstellt. Mit einem Coachingprogramm und dem Leitfaden bietet das Amt professionelle Unterstützung. Laumeyer steht den Kitas mit Rat und Tat zur Seite und unterstützt bei der Umsetzung.

Quelle: <<http://www.mainpost.de/regional/wuerzburg/Abschlussveranstaltungen-Erzieherinnen-und-Erzieher-Kindertagesstaetten;art736,9148626/p&>