

Artikel vom 25.09.2014

Kita-Essen: frisch, gesund und regional

Bürgermeister Klement legt Wert auf ein ausgewogenes Essen für die Kleinen



Kita-Essen: frisch, gesund und regional

In der Kindertagesstätte "Lauerland" in Poppenlauer bekommen Kinder ein warmes Mittagessen, wenn die Eltern das möchten. Künftig wird das Essen frisch gekocht. Auf Tiefkühlkost wird weitgehend verzichtet.

Mehlspatzen und Gurkensalat stand auf dem Speiseplan für ein Probe-Essen der Kita-Kinder in Poppenlauer. Auch die Krippenkinder holten sich da gerne einen Nachschlag. Ab 1. Oktober wird in der gemeindlichen Betreuungseinrichtung in Poppenlauer das Essen selbst gekocht. Frisch soll es sein, schmackhaft, gesund und kindgerecht. Für Rainer Vogel und Elke Mauer ist diese Aufgabe durchaus auch eine Herausforderung. Denn die Bedürfnisse von Kleinkindern sind anders als die von Erwachsenen. Zudem ist Frischeküche heute immer noch teurer als Fertignahrung. Es muss also genau gerechnet werden, um das Budget nicht zu sprengen. Aber die beiden freuen sich auf ihre Aufgabe. "Wir tasten uns langsam heran", sagt Rainer Vogel, der langjährige Erfahrung als Caterer hat.

Eine reizvolle Aufgabe

"Nicht so viel Salz und wenig Zucker", heißt für ihn und Elke Mauer die Devise beim Kochen. Trotzdem sollen die Gerichte gut schmecken. Geachtet wird nach Angaben von Rainer Vogel darauf, dass auch Kinder mit Allergien das Essen vertragen. Ganz wird derzeit noch nicht auf Tiefkühlprodukte verzichtet. Fleisch und Fisch kommen momentan noch aus der Truhe, sollen aber langsam durch Frischprodukte ersetzt werden.

Seinen Caterer-Betrieb hat Rainer Vogel vor einigen Monaten aufgegeben. Er wollte nicht mehr Wochenende für Wochenende in der Küche stehen. Doch die Tätigkeit im Poppenlaurer Kindergarten hat ihn gereizt. Er und Elke Mauer haben sich gemeinsam für die Aufgabe beworben. Die beiden sind ein eingespieltes Team. Sie haben schon in Vogels Catering-Betrieb zusammengearbeitet. Jetzt sind sie bei der Gemeinde geringfügig beschäftigt und wollen zeigen, dass es möglich ist, in Kindertagesstätten frisch zu kochen.

Tischkultur wird gepflegt

Die Küche zu zweit zu organisieren, habe Vorteile, betont Vogel, und das nicht nur für ihn und seine Kollegin. Das Team biete auch der Kita Sicherheit: Wenn einer krank wird, ist immer noch einer da, der kocht.

Die Resonanz auf die Frischeküche in der Kita ist schon jetzt zu spüren. Habe man die ganze Zeit durchschnittlich 18 Essenskinder gehabt, seien es jetzt 43, die den Service in Anspruch nehmen wollen, erläutert Kita-Leiterin Heike Deutschler.

Der Kita geht es dabei nicht nur darum, dass die Kinder nach dem Essen satt sind. Vielmehr wird das Essen zum pädagogischen Angebot. Schon die Krippen-Kinder würden dadurch Tischkultur erfahren und Geschmack an gesunden Speisen finden. Bereits nach den ersten Essen hat Heike Deutschler Reaktionen von Eltern bekommen, die sich wunderten, dass ihre Kinder dies oder das essen, was sie zu Hause nicht anrühren.

Kita bekommt fachliche Beratung

Bürgermeister Matthias Klement betont, dass die Gemeinde als Träger der Einrichtung Wert auf ein ausgewogenes Essen für die Kleinen legt. Man sei froh, zwei erfahrene Köche für das Mittagessen gefunden zu haben. "Uns ist es auch wichtig, dass regionale Produkte auf den Tisch kommen", ergänzt Klement. Deshalb beteiligt sich die Kita an einem Modellprojekt des Amtes für Landwirtschaft und Ernährung in Würzburg. Die Ernährungswissenschaftlerin Beate Laumeyer vom Fachzentrum für Ernährung betreut das Projekt und steht der Kita mit Rat und Tat zur Seite. Es gehe dabei darum, dass möglichst viele regionale Erzeugnisse verwendet werden, nach Möglichkeit sogar Bioware, erläutert sie. Derzeit ist Laumeyer dabei, für die Kindergärten eine Liste regionaler Anbieter zu erstellen.

Wo immer es geht, versucht der Poppenlaurer Kindergarten, ortsnah einzukaufen. Elke Mauer zeigt auf einen Apfel, den sie gerade zu Nachtisch verarbeiten will. Der stammt von Schmit's Obstgarten in Reichenbach. Die Kartoffeln kommen direkt aus Poppenlauer. Der Joghurt wird aus einer fränkischen Molkerei bezogen. Die Zwetschgen, mit denen ein leckeres Mus gekocht wurde, haben die Kinder sogar selbst gepflügt - von den Bäumen der Gemeinde.

Quelle: mainpost.deAutor: Heike BeudertArtikel: www.mainpost.de/regional/bad-kissingen/Kita-Essen-frisch-gesund-und-regional;art433646,8346329