

Jeder will einmal den „Goldenen Kochlöffel“

Im Ding-Kindergarten lernen die Kinder, was gesund und lecker ist

Leimen. (RNZ) Beim Essen geht der evangelische Elisabeth-Ding-Kindergarten mit gutem Beispiel voran: Im eigenen Restaurant der Kindertagesstätte lernen die Kinder schon früh, was gesund ist und lecker schmeckt. Beispiele wie diese sollen Schule machen: Die Kampagne „Macht Dampf!“ vom Bundesernährungsministerium unterstützt Eltern dabei, sich für besseres Kita- und Schulessen einzusetzen.

Zappeln, Kleckern, Schubsen – die Kinder des Elisabeth-Ding-Kindergartens in Leimen lernen schon früh, was man am Tisch besser bleiben lässt. Und welche Rituale das Essen in der Gruppe zum Gemeinschaftserlebnis machen. Denn schon die Kleinsten kennen den „Goldenen Kochlöffel“ – und den erhält einmal im Monat, wer sich beim Essen besonders rücksichtsvoll, hilfsbereit oder geschickt mit Messer und Gabel verhält. Doch er ist nur ein Baustein im ausgeklügelten Kita-Programm.

Im Zentrum steht die „Kostbar“, das kitaeigene Restaurant. Hier nehmen jeden Tag über 140 Kinder frisch zubereitete Mahlzeiten ein. Das Besondere: Es schmeckt auch deshalb so lecker, weil das gesamte Ambiente von der Einrichtung bis zur Tischdekoration ganz auf die Kleinsten abgestimmt ist. Hinzu kommt ein Rundum-Paket in Sachen Ernährungsbildung: Neben dem „Goldenen Kochlöffel“ gibt es wöchentlich den „Familientisch“, jeden Monat die Kinder-Kochschule „Kochikus“ und jedes Quartal das „Küchentheater“, bei dem Eltern selbst Rezepte ausprobieren.

Die Kita, die mit der Ganztagsbetreuung auch eine zertifizierte Vollverpflegung einführte, hat sich mit diesem Angebot einen Namen gemacht. Direkt bei der Anmeldung stimmen die Eltern dem Speisenangebot zu und verzichten zum Beispiel auf selbst mitgebrachte Brotdosen. Laut Claudia Neining-Röth, Leiterin der Einrichtung, überzeugt vor allem das stimmige Gesamtkonzept – und vielleicht auch die Aussicht, einmal den „Goldenen Kochlöffel“ zu gewinnen.

Studien zur Qualität der Verpflegung in deutschen Kindertagesstätten sowie in Schulen zeigen: Die Qualität des Essens in den Einrichtungen ist zwar auf einem guten Weg, es besteht aber Verbesserungsbedarf. Der Qualitätsstandard der „Deutschen Gesellschaft für Ernährung“ für die Kita- und Schulverpflegung ist noch nicht flächendeckend eingeführt. Fleisch kommt zu häufig auf die Teller, Gemüse und Fisch zu selten.