

Hier gibt es jeden Tag Salat und frisches Obst

Elisabeth-Ding-Kindergarten erhielt die Auszeichnung „Fit Kid“

Leimen. (sg) Salat und frisches Obst am besten täglich sowie viele Vollkornprodukte in Kombination mit Gemüse, ab und zu Fisch und Fleisch – darüber würden sich Ärzte und Ernährungswissenschaftler gleichermaßen freuen. Im Elisabeth-Ding-Kindergarten in Leimen gehört dies zur täglichen Praxis. Hier wird schon bei den Kleinsten auf eine gesunde, vitaminreiche und ausgewogene Ernährung geachtet. Und weil das die Kleinen noch nicht selbst können, gibt es dafür Küchenfee Sabine Wulle. Sie tischt täglich in der „Kost-Bar“ des Kindergartens mit ihrem Team ein gesundes Frühstück, Snacks und ein hochwertiges Mittagessen inklusive Nachtisch auf.

Seit die evangelische Einrichtung vor

einem Jahr ausgewählt wurde, an dem Projekt „Große Küche – gesundes Essen“ teilzunehmen, bekam Sabine Wulle noch viel mehr Ideen an die Hand, wie sie die Gaumen der Kinder mit vollwertigen Nahrungsmitteln erfreuen kann. Für die erfolgreiche Teilnahme an dieser Aktion „Mach's Mahl“ des „Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz“ bekam der Kindergarten jetzt das Logo „Fit Kid“ überreicht und erhielt zudem eine Bio-Zertifizierung.

Von diesen Auszeichnungen profitieren alle: Kinder, Eltern und das Küchenteam des Elisabeth-Ding-Kindergartens. Sie zeigen, dass der Kindergarten sehr genau auf eine gesunde Ernährung der Kinder achtet. „Unsere Kinder bringen kein eigenes Frühstück oder Mittagessen von zu Hause mit, das gibt es alles hier im Kindergarten“, sagte Claudia Neining-Röth. Im Beisein von Pfarrer Holger Jeske-Heß, Hauptamtsleiter Ralf Berggold und Peter Hildenbrand als zuständigen Mitarbeiter für die Kindergärten in der Stadtverwaltung, bekam die Leiterin der evangelischen Einrichtung die Zertifizierung mit Auszeichnung überreicht.

Der Kindergarten mit seinen Krippengruppen wurde ein Jahr lang kostenfrei von der Diplom-Ernährungswissenschaftlerin Dr. Susanne Nowitzki-Grimm begleitet. Sie achtete auf die Arbeitsabläufe, die verwendeten Lebensmittel und auf den wöchentlichen Speiseplan des Kindergartenrestaurants „Kost-Bar“. Zusammen mit Sabine Wulle und deren professionellem Küchenteam wurden Arbeitsabläufe optimiert, Ideen und Rezepte erarbeitet und in enger Kooperation mit den Elternvertretern umgesetzt. Dass die Resultate nicht nur gesund sind, sondern auch schmecken, sieht man täglich in den Gesichtern der Kinder.



Freuen sich mit den Kindern über die Zertifizierung und die Auszeichnung für den Elisabeth-Ding-Kindergarten (von links): Susanne Nowitzki-Grimm, Sabine Wulle, Ralf Berggold, Pfarrer Holger Jeske-Heß, Claudia Neining-Röth und Peter Hildenbrand. Foto: Geschwill