



Nicht alle Einrichtungen im Nordosten haben ein Verpflegungskonzept. Die Neubrandenburger Kita „Blümchen am Wall“ will den Jüngsten mehr regionale Kost anbieten. Foto unten: Kita-Leiter Patrick Steffen (links) holt sich Rat bei Lebensmittel-Experte Holger Gniffke.

Fotos: © Oksana Kuzmina - Fotolia.com

Wie gesund is(s)t Kita wirklich?

So unterschiedlich das Angebot an Speisen ist, so unterschiedlich sind auch die Konzepte zur Verpflegung der Jüngsten. Einige Kitas kochen selbst, andere lassen sich die Mahlzeiten liefern, wieder andere kochen nur bio. Eine Neubrandenburger Kita setzt vor allem auf regionale Küche.

NEUBRANDENBURG. An vier von fünf Tagen ist Patrick Steffen Mittag mit seinen Kita-Kindern und testet die Qualität der Speisen. „Die meisten Gerichte schmecken wirklich gut.“ Der Neubrandenburger hat vor fast einem Jahr die Leitung der Kita „Blümchen am Wall“ übernommen und sich auf die Fahne geschrieben, das Essen für die etwa 100 Kinder zu verbessern. „Das Preis-Leistungsverhältnis stimmt“, sagt er und weiß, dass die Caterer bei einem Essensgeld von knapp drei Euro nicht viel Spielraum haben.

Die Neubrandenburger Kita ist eine von vielen in Mecklenburg-Vorpommern, die auf einen Essenanbieter für die tägliche Verpflegung der Kinder angewiesen sind. Denn seit Januar 2015 hat das Land alle Kindereinrichtungen verpflichtet, für eine Vollverpflegung zu sorgen – also Frühstück, Mittag, Vesper und Zwischenmahlzeiten. „Von den über 1100 Kindereinrichtungen in unserem Land hat jede andere Voraussetzungen“, weiß Roswitha Bley. Sie ist die Leiterin der Vernetzungsstelle Kitaverpflegung und sieht sowohl Vor- als auch Nachteile in dem Gesetz. So sei es durchaus pädagogisch sinnvoll, wenn alle Kinder das Gleiche zu essen bekommen.

Allerdings sei die Infrastruktur der Einrichtungen sehr unterschiedlich. „Einige Kitas kochen selbst, andere richten nur die Zwischenmahlzeiten selber an, wieder andere lassen alles liefern“, weiß die Kita-Expertin. So wie die Kita „Blümchen am Wall“. „Das Land schreibt uns vor, dass Eltern kein Essen mehr mitgeben dürfen und alle Mahlzeiten von uns gestellt werden. Aber wenn es um finanzielle Unterstützung für eine Küche geht, stehen die Einrichtungen alleine da“, kritisiert Kita-Leiter Patrick Steffen. Denn in seinen Räumen sei eine Selbstversorgung derzeit keinesfalls möglich. Daher kooperiert die Kita mit dem Caterer „Die Mahlzeit“ und richtet sich nach den Quali-

tätsrichtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Das sieht vor: Zwei Mal pro Woche Fleisch, zwei Mal ein vegetarisches Gericht und ein Mal Fisch. Vollkornprodukte, Milch, Obst und Gemüse werden täglich empfohlen.

Bürokratie nimmt mehr Zeit in Anspruch als die Speisen selbst

Die Leiterin der Vernetzungsstelle Kitaverpflegung macht allerdings darauf aufmerksam, dass diese Richtlinien durchaus nicht Alltag sind. „Es gibt keine gesetzlichen Vorschriften. Nur Empfehlungen.“ Derzeit verfügen nur 35 Prozent der Kitas in MV über ein Verpflegungskonzept, weitere 10 Prozent sind dabei, eines zu erarbeiten. In über 40 Prozent fehle es komplett. Die Kita „Blümchen am Wall“ gehört zu den 30 Prozent, die sich nach der DGE richtet. Zertifiziert ist jedoch weder der Essenzulieferer „Die Mahlzeit“ noch die Kita. „Wir würden uns auch zertifizieren lassen“, so der Geschäftsführer Lars Nevermann. Doch ein Zertifikat sei mit einem hohen finanziellen und vor allem bürokratischen Aufwand verbunden. „Die Büroarbeit nimmt ohnehin schon viel zu viel Zeit in Anspruch“, sagt Lars Nevermann. Die Zubereitung der etwa 2500 Essen täglich für die 15 verschiedenen Einrichtungen in Neubrandenburg und Umgebung müsse daher eher „nebenbei“ erledigt werden.

Eltern sind oft nicht bereit, mehr Geld für das Essen auszugeben

Dennoch hat Lars Nevermann in den vergangenen Jahren immer wieder versucht, das Essen für die Kinder zu verbessern. In den Schulmensen habe die „Mahlzeit“ in den letzten Jahren Burger und Pommes so gut wie von der Speisekarte entfernt. Auch Schokoriegel und Co. wurden teilweise durch Reiswaffeln und Müsliriegel ersetzt. Die Idee auf bio umzustellen, habe er jedoch schnell verworfen. Das würde eine Erhöhung des Essensgeldes nach sich ziehen und nicht auf Wohlwollen der Eltern stoßen. Allerdings habe „Die Mahlzeit“ Schritt für Schritt Vollkorn-Gerichte in den Kitas eingeführt – so zum Beispiel beim Klassiker Nudeln mit Tomatensoße.

Solche Ideen stoßen nicht nur bei Kita-Leiter Patrick Steffen auf Wohlwollen. Auch der Neubrandenburger Lebensmitteltechnologe Holger Gniffke legt Wert auf eine ausgewogene und gesunde Kost für die Kleinen. Aber nicht nur das: „Ich möchte auch wieder mehr regionale Rezepte in den Kita-Alltag integrieren“, sagt der Geschäftsführer der Dienstleistungsgesellschaft für Lebensmitteltechnologie und Ernährung (DLE) und arbeitet gemeinsam mit verschiedenen Einrichtungen an der Umsetzung. So auch mit der Kita „Blümchen am Wall“. „Wir haben regionale Rezepte erarbeitet, die wir sowohl den Caterern zur Verfügung stellen, als auch mit den Kindern selbst kochen“, erklärt Holger Gniffke. Die heutige deftige und rustikale Küche sei längst nicht mehr zeitgemäß. Zudem habe es einen hohen pädagogischen Nutzen, wenn Kinder ihre Speisen selbst zubereiten können. Noch gehöre die Kita „Blümchen am Wall“ zwar zu den 85 Prozent der Kitas in MV, die keine eigene Küche besitzen. Doch

das soll sich bald ändern: „In unserem neuen Kita-Haus, das gerade gebaut wird, sollen zwei Kochnischen integriert werden“, freut sich Patrick Steffen auf den Umzug. „Dann können die Kinder abschmecken, schnippeln und rühren.“

Caroline Wendorff



Was hast du gern auf dem Teller?



Lia Hartmann (7) aus Neubrandenburg: Mein Lieblingsessen ist Nudeln mit Tomatensoße. Aber ohne Wurst. Am besten schmeckt mir das, wenn mein Papa es kocht.



Fabius Walter (5) aus Neubrandenburg: Ich habe zwei Lieblingsgerichte: Königsberger Klopse und Nudeln mit Tomatensoße ohne Wurst. Dabei ist mir egal, ob es das zu Hause oder in der Kita gibt. Das schmeckt immer.



Mia Kollmorgen (6) aus Penzlin, links, und Florentine Prchal (5) aus Neuendorf: Wir essen am allerliebsten Nudeln mit Tomatensoße. Und als Nachtisch Schokopudding.



Lukas Prchal (7) aus Neuendorf: In unserer Schulmensa schmeckt mir Spinat am besten. Dazu gibt es dann meistens Nudeln und Rührei. Zu Hause esse ich fast alles gern, wenn mein Papa es kocht.



Charlotte Bartz (6) aus Woggersin: Mein allerliebstes Essen ist Kartoffeln mit Dill-Sauce und Fischfilet – und am besten noch ein bisschen Gurkensalat dazu. Das schmeckt einfach immer lecker.

Fotos (6): Caroline Wendorff