



Christine Labisch

## Kita-Ernährung – Alles nachhaltig, biologisch, regional ... oder?

### Aufwachsen in Gottes Schöpfung

Die Themen Umweltbildung, Nachhaltigkeit und dem gesunden Aufwachsen in einer Umgebung mit viel Bewegung und gesunder Ernährung sind in der Beratungs- und Fortbildungspraxis des evKITA schon lange Zeit allgegenwärtig. Gleiches trifft auf die Umwelt- und Klimaarbeit der Landeskirche zu, in der ein Team von Mitarbeiter\*innen die Kirchengemeinden und Einrichtungen hinsichtlich der Bewahrung der Schöpfung und der Einführung eines kirchlichen Umweltmanagementsystems „Grüner Gockel“ berät und begleitet. Beide Akteure können nur für ein Aufwachsen in Gottes Schöpfung eintreten, weil engagierte pädagogische Fachkräfte in den Kitas und zahlreiche ehrenamtliche Umweltbeauftragte und Mitarbeiter\*innen in den Gemeinden, Einrichtungen und Dekanatsbezirken aktiv umweltrelevante Themen bearbeiten und sich für ihre Umsetzung vor Ort stark machen.

Das Volksbegehren Artenvielfalt „Rettet die Bienen“ im Februar 2019 bewegte die Menschen und politischen Akteure in Bayern. Der Landeskirchenrat und der Evangelische KITA-Verband Bayern werden zukünftig verstärkt im Bereich der ressourcenachtenden und -schonenden Umwelt- und Klimaverantwortung zusammenarbeiten. Auch die diesjährige Arbeitshilfe der Bundesvereinigung Evangelischer

Lesen Sie zum Thema Essen auch unser Interview mit Kita-Leitung Frau Hauck-Lippert auf Seite 77 in dem Sie erfahren, wie gute Praxis vor Ort gelingen kann.

Tageseinrichtungen für Kinder e. V. (BETA) zum Weltkindertag im September zeigte auf, worauf es für unsere Kinder ankommt. So spiegeln das Volksbegehren und das Thema des Weltkindertags: „Kinder haben Rechte! ... auf Leben mit einer intakten Umwelt“ gleichfalls die Intention der Landeskirche und des evKITA wider, gemeinsam hinzusehen, wie sich die Gegenwart der Kinder in unseren Tageseinrichtungen hinsichtlich eines verantwortungsvollen Umgangs in und mit unserer Umwelt und ihres gesunden Aufwachsens zeigt.

Tageseinrichtungen für Kinder sind oft die erste Station von Kindern auf dem Weg ins gesellschaftliche Leben. Sie nehmen eine wegweisende Rolle für viele Generationen von Kindern und ihren Familien ein. Pädagogische Fachkräfte sehen es als ihre Aufgabe an, den Kindern in der Einrichtung all das zu schenken, was sie für ihre gesunde Entwicklung brauchen. Aufgrund der deutlich verlängerten Buchungszeiten in den Kindergärten tragen sie eine große Verantwortung in der Ganztagesverpflegung der Kinder.

So stellte sich die Frage: Wie gestaltet sich diese unter den gegenwärtig geltenden Bedingungen der Ganztagesbetreuung von Kindern unter einem Jahr bis zur weiterführenden Schule in unseren Mitgliedseinrichtungen?

Für die Ermittlung einer ersten allgemeinen Erfassung von Informationen darüber entwickelte evKITA einen Fragebogen für seine Mitgliedseinrichtungen.

### Ergebnisse in ihrer großen Vielfalt

347 Mitgliedseinrichtungen des evKITA gaben uns zwischen Februar und April 2020 im Rahmen einer Befragung einen



Einblick in ihre Verpflegungssituation und Mahlzeitgestaltung vor Ort.<sup>1</sup> Hierbei wurde die Verpflegungssituation von **4.665** Kindern unter drei Jahren, **15.874** Kindern zwischen drei und sechs Jahren und **3.025** Kindern über sechs Jahren in Bayern erfasst. Fast alle der **23.564** Kinder essen in den Tageseinrichtungen zu Mittag.

#### Die Form(en) der Mahlzeitgestaltung in den Kitas

In 112 Tageseinrichtungen erhalten die Kinder von der Kita ein Frühstück, Mittagessen und einen Nachmittagssnack. Diese Kitas bieten den Kindern eine Vollversorgung vor Ort an. In 69 Kitas wird dabei vor Ort das Essen frisch zubereitet und gekocht.

In 219 Tageseinrichtungen erhalten die Kinder ein Mittagessen von der Kita, und die Kinder bringen ihr Frühstück von

zu Hause mit. In 95 Kitas besteht dabei die Wahlmöglichkeit zwischen dem warmen Essen oder einer eigenen Brotzeit für Mittag von zu Hause.

In sechs Tageseinrichtungen erhalten die Kinder ein Frühstück von der Kita, und die Kinder bringen ihr Mittagessen von zu Hause mit.

Und in 10 Tageseinrichtungen wird kein Mittagessen (z. B. aufgrund von verkürzter Zeit) in der Kita angeboten.

Etwa ein Drittel der Kitas bietet den Kindern heute bereits eine Vollversorgung in der Kita an, und die Mitarbeiter\*innen sorgen, zumindest zum Teil, selbst für die Beschaffung der Lebensmittel.

#### Die Qualität der Lebensmittel

Im Ergebnis zeichnet sich hier ein sehr heterogenes Bild ab. Nur in 10 % der Einrichtungen wird auf Lebensmittel aus rein konventionellem Anbau zurückgegriffen, und zu einem gleichen Anteil wird auf rein biologische Lebensmittel zurückgegriffen.

Einige Kindergärten formulierten, dass sie nicht wüssten, welche Lebensmittel der Caterer verwendet.

Es kristallisierte sich hier heraus, dass ein sehr großes Potenzial vorhanden ist, sich als Träger und Kita gemeinsam mit dem Caterer oder den Hauswirtschaftskräften auf den Weg zu begeben, Lebensmittel zukünftig biologisch, regional und nachhaltig zu erwerben.

#### Die bauliche Ausstattung der Kita

Kinder nehmen heute bis zu 15 Mahlzeiten in der Woche in der Kita ein. Dementsprechend wichtig sind auch die Küchenausstattung und der Ort, in dem die Kinder ihre Mahlzeit einnehmen. Rund ein Viertel der Kitas verfügt über eine vollausgestattete Küche, in der für alle Kinder gekocht werden kann. In zwei Dritteln der Kindergärten gibt es eine Ausgabebeziehungsweise eine Haushaltsküche, und in einem kleinen Teil der Einrichtungen erfolgt die Essenszubereitung im Personalraum oder in der Gruppe.

Aus pädagogischer Sicht wäre es gut, wenn den Kindern ein geeigneter gesonderter Raum für die Mahlzeiten zur Verfügung stehen würde. Das ist bei mehr als der Hälfte (58 %) der Kitas nicht der Fall. Dort essen die Kinder in ihren Gruppen. Hier ist ebenfalls ein großes Potenzial vorhanden, im Zusammenhang mit zukünftigen Neubauten oder Erweiterungsbauten genau hinzuschauen, wie die Lebenswelten von Kindern heute und in der Zukunft aussehen und was es für die Bewältigung der gesunden und nachhaltigen Versorgung

<sup>1</sup> Die Umfrage war nicht repräsentativ angelegt, sondern basierte auf freiwilliger Teilnahme der Einrichtungen.

von Kindern in der Kita braucht. Reflektierende Bauträger, die die Kinder und die Umwelt im Blick haben, sind erwünscht.

### Optional: der DGE-Qualitätsstandard ...

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. zeigt wissenschaftlich basierte Kriterien auf, was zu einer bedarfs- und bedürfnisorientierten Verpflegung in der Kita gehört. Die DGE-Qualitätsstandards beinhalten dabei Empfehlungen zur Nachhaltigkeit und benennen vier Dimensionen dazu: Ökologie, Gesellschaft, Wirtschaft und – im Zusammenhang mit Ernährung – zusätzlich auch Gesundheit (vgl.: [www.dge.de/gv/dge-qualitaetsstandards/](http://www.dge.de/gv/dge-qualitaetsstandards/)).

Auf die Frage, ob die Kita den DGE-Qualitätsstandard erfüllt, antworteten 299 von 347 Kitas. Ein Drittel (113) der Kitas kannte den Standard noch nicht. Sehr erfreulich ist dagegen, dass bereits 50 % (149) der Kitas ihn in ihrer Einrichtung umsetzen und weitere 12 % (39) den ovo-lacto-vegetarischen Standard einhalten.

### Die Zufriedenheit der Kitas: Von 0 bis 100 ist alles dabei ...

Zu jeder Fragestellung mit anzukreuzenden Antworten gab es die Möglichkeit, freie Anmerkungen zu tätigen. Dies wurde lebhaft genutzt, sodass die Individualität jeder Kita vor Ort sichtbar wurde, und gleichzeitig kristallisierten sich übergreifende Themen heraus, die die Kitas vor Ort beschäftigen. In der Zufriedenheit über die Mahlzeitgestaltung zeichneten sich übergreifend über alle Fragebögen zwei konträre Ergebnisse ab:

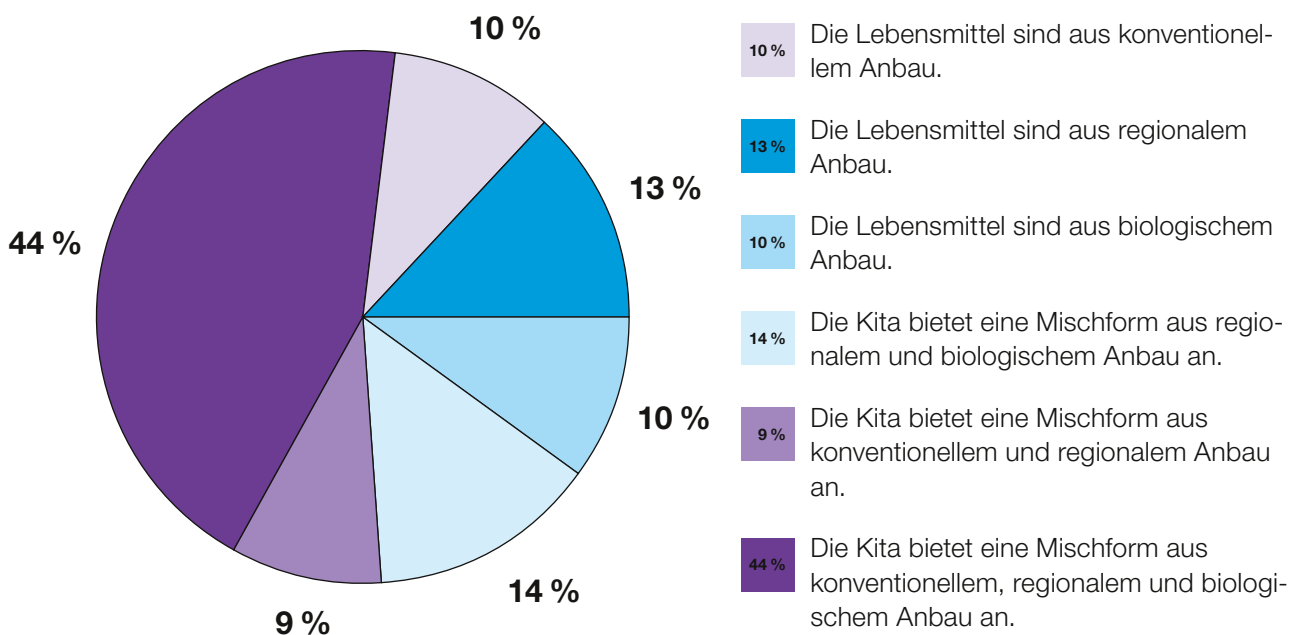
### Die zufriedenen Kitas sind Tageseinrichtungen, die ...

- ... einen Caterer mit einem hochwertigen und nachhaltigen Angebot an Essen haben,
- ... in Kleingruppen Mahlzeiten gestalten,
- ... Partizipation mit den Kindern leben.
- ... vor Ort mit Hilfe einer Hauswirtschafter\*in oder Köch\*in die Mahlzeiten frisch zubereiten,
- ... die Essensauswahl mit den Kindern gemeinsam bestimmen.

Dies wird erkennbar in Aussagen von Kita-Mitarbeiter\*innen:

- „Unser Caterer verwendet Bio-Produkte. Der Betrieb ist nach der EG-Ökoverordnung komponentenzertifiziert. Somit kommt jedes Kind in den Genuss hochwertiger Bio-Lebensmittel.“
- „Unserer Caterer bezieht viele Lebensmittel von regionalen Lieferanten und kocht somit nachhaltig.“
- „Er vermeidet den Einsatz von künstlichen Geschmacksverstärkern wie z. B. Natriumglutamat.“
- „Der Caterer verwendet Obst und Gemüse der Saison und bietet im Sommer ‚leichtere‘ Gerichte an.“
- „Er achtet darauf, dass sich die Speisen nicht ständig wiederholen, dass Andersgläubige nicht in ihrer Esskultur verletzt werden und dass es auch für Vegetarier ein vollwertiges Essen gibt. Er ist auch gern bereit, auf Wunsch-Menüs einzugehen.“
- „Mittagessen ist für uns ein wichtiger Bestandteil des Tages. Wir haben uns im Team sehr viele Gedanken

## Welche Form(en) der Qualität der Lebensmittel sind in Ihrer Kita vorhanden?





dazu gemacht, wie Essen bei uns stattfindet: kleine Gruppen, vertraute Erzieher, Essen, was ich möchte – ohne Zwang fremdes Essen ausprobieren, Essenskultur am Tisch, Essensmenge selbst einschätzen lernen (sich selbst bedienen), Tischgespräche, Dankgebet usw. Wir haben dazu unsere Standards festgelegt – und es läuft super.“

- „Die Küchenmitarbeiter bekommen direktes Feedback durch die Kinder, sowohl wenn sie das Essen sehr lecker finden als auch wenn es nicht schmeckt. Einmal pro Woche wählen die Kindergartengruppen und die altersgemischte Gruppe ein Wunschemenü, das dann nach Möglichkeit vom Küchenteam so zubereitet wird und als Wunschemenü der Gruppe xy im Speiseplan erscheint.“

### Die Kitas, die einen Verbesserungsbedarf sehen, sind Tageseinrichtungen,

- die vor Ort keinen Caterer oder nur eine sehr geringe Auswahl an Caterern haben,
- deren Caterer weder den DGS-Standard kennen noch auf die Verpflegung von Kindern eingestellt sind,
- deren Caterer zur Qualität der Lebensmittel keine oder nur sehr wenige Angaben machen,
- deren Ausstattung weder eine adäquate Küche noch einen geeigneten Speiseraum aufweist,
- deren Personalressourcen knapp sind.

Dies wird erkennbar in Aussagen wie:

- „Habe als Leitung mehrfach darauf hingewiesen, dass unser Essen nicht wirklich ausgewogen noch tatsächlich kindgerecht ist. Eltern finden, Qualität und Preis sind nicht wirklich miteinander zu vereinbaren. Mitarbeiterkinder essen im Normalfall nicht mit!“
- „[...] Das Essen muss leider über Stunden in Wärmboxen verbleiben! Ernährungsphysiologisch nicht optimal!“
- „Wir würden sehr gerne selbst kochen (mit hauswirtschaftl. Personal) und hoffen, dass uns beim geplanten Neubau eine Küche hierfür genehmigt wird. Die Speiseplangestaltung des Caterers stellt uns nicht zufrieden, und es müssen täglich viel zu viele Reste weggeschmissen werden [...]“
- „Gemeinsam mit dem Elternbeirat sind wir immer wieder auf der Suche nach Anbietern mit gesünderen Alternativen gewesen, dies jedoch ohne Erfolg.“
- „Wir sind zwar viel im Gespräch mit dem Caterer, die Qualität und Abwechslung lässt aber trotzdem sehr zu wünschen übrig. Wenn der Caterer-Gastwirt geschlossen ist, haben wir kein Mittagessen!“

### evKITA-Fortbildungen zum Thema Essen:

- Kräuterdetektive. Gesunde, leckere Kräuter für Kitaalltage entdecken (11.06.2021, Kursnr.: 21.04.03)
- Gesund und nachhaltig kochen in der Kita. Leitfaden für eine leckere Vollwertverpflegung (05.10.2021, Kursnr.: 21.04.04)

### Weitere Artikel zu diesem Themenbereich finden Sie u. a. hier:

- Kindergarten St. Jobst ist „Ort für Familien“. Erste kleine Schritte hin zu einem gesunden offenen Frühstück von Rita Brinkjans (Durchblick 2018)
- „Lecker – und was und wie viel, das entscheide ich!“ Eine partizipative und bildungsangereicherte Mittagessenssituation, Sandra Hackner/Sibylle Luprich (Durchblick 2018)
- Gesund und nachhaltig kochen in der Kita. Ein Erfahrungsbericht von Silvia Popp (Durchblick 2017)

Im evKITA „Durchblick“-Archiv unter:

[www.evkitabayern.de/magazin/archiv-durchblick](http://www.evkitabayern.de/magazin/archiv-durchblick)

Ein Aufwachsen in und mit Gottes Schöpfung für Kinder zu ermöglichen fordert Verantwortliche in Kirche und Kitas in ihrer Handlungskompetenz heraus.

Die Ergebnisse und exemplarischen Aussagen der Kitas verdeutlichen, dass große Zufriedenheit entsteht, wenn Kitas nachhaltig und pädagogisch reflektiert ihre Mahlzeiten mit den Kindern gestalten können.

Jede Kirchengemeinde und jeder Kindergarten ist dazu aufgerufen, für sich zu überprüfen, wie sie in und mit ihrer Umwelt leben und was sie dafür tun können, damit auch zukünftige Generationen von Kindern in einer lebenswerten und intakten Umwelt aufwachsen und leben können. Das „oder“ in der Überschrift dieses Artikels macht deutlich, dass die Kita-Ernährung noch lange nicht flächendeckend frisch, biologisch, regional und nachhaltig gestaltet wird. Kitas können viele Dinge bewegen, aber es braucht tatkräftige Unterstützung von Verantwortlichen in der Trägerschaft und vonseiten der Eltern.



**Christine Labisch**

ist Pädagogische Qualitätsbegleiterin  
beim Evangelischen KITA-Verband Bayern.