



Frisches Essen für alle

Evangelisches Kinderhaus Kreuzkirche kocht selbst

Mutprobe

Zu einer besonderen Mutprobe hat Katrin Roßner, seit 13 Jahren Erzieherin am Evangelischen Kinderhaus Kreuzkirche, die Kinder ihrer „Schneckengruppe“ eingeladen: Wer traut sich, eine Zwiebel roh zu essen? Fast alle haben sich getraut, wie die Erzieherin berichtet.

Auch der Träger und das Team des Kinderhauses haben sich etwas getraut: Seit März dieses Jahres kocht Sven Horn frisches Essen, zu einem hohen Anteil in Bioqualität für Kinder mit 20 verschiedenen Nationalitäten und für das Personal, und bereitet zudem ein leckeres Frühstück sowie eine Nachmittagsbrotzeit zu.

Inspiration aus Würzburg

Der Beschluss des Kirchenvorstands im März 2017 über die Generalsanierung schloss zunächst nur eine zweite Krippengruppe als Erweiterung ein. Inzwischen reifte bei Mitgliedern des Teams, bei der Leitung und dem Träger die Idee, die Generalsanierung mit dem Einbau einer eigenen Küche zu verbinden. So machten sich die Leitung, Frau Diana Hein, und der Träger, Pfarrer Dr. Matthias Westerhoff, im Februar 2018 nach Würzburg Zellerau zur Hospitation in der Kindertagesstätte der Erlöserkirche auf. Dort wurde damals noch unter der Leitung von Silvia Popp, einer Krankenschwester,

Montessori-Pädagogin, Hauswirtschafterin und schließlich Autorin, in einer eigenen Küche selbst gekocht. Schon der reiche Frühstückstisch in diesem Haus mit offenem Konzept war faszinierend anzusehen. Die Ruhe und die Muße beim Essen war eine neue Erfahrung für die Gäste aus Hof, ebenso die saure Gurke als Schmankerl zum Frühstück. Dann begeisterte das Mittagessen nach einem einfachen Rezept aus Zutaten, die regionalen Ursprung und Bioqualität haben.

Nachdem aufgrund einer Gesetzesänderung ab Januar 2019 Kinderrestaurants bis 85 % förderfähig wurden, hat Architekt Udo Schmidt die Küche in die Planung der Generalsanierung mit einbezogen. Genauso wie in Würzburg sollten auch im Kinderhaus Kreuzkirche in Hof Küche und Kinderbistro zum festen Bestandteil des pädagogischen Konzepts werden.

Obst und Gemüse statt Nougathörnchen und Wurstbrötchen

Katrin Roßner hat durch ihre Umstellung auf vegane Ernährung bewusst essen gelernt und alle Fortbildungsangebote der „Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Oberfranken“ beim Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Bayreuth, wahrgenommen. Auch unser Koch ließ sich beim dort fortbilden sowie vier weitere Mitglieder des pädagogischen Teams. Schließlich ist der Bildungsbe-

reich Gesundheitserziehung im Bayerischen Bildungs- und Erziehungsplan fest verankert. Wenn das Thema Essen den gleichen Stellenwert haben soll wie andere Bildungsbereiche, etwa Sprache, Bewegung, Naturwissenschaft, so sind wir auf dem besten Weg, dass auch unser Kinderbistro ein Bildungsraum wird.

Vorbei die Zeiten, in denen zu viel Fleisch und zu wenig Beilagen geliefert wurden und das Essen stundenlang in Wärmecantern steht, bis auch die Hortkinder zum Mittagessen gekommen sind.

Abgeschafft ist das Frühstück, das die Kinder in Dosen von zu Hause mitbekamen. Es gibt keine Nougathörnchen oder in Alu verpackte Schokowaffeln, auch das fette Wurstbrötchen hat ausgedient. Es gibt auch keinen Neid mehr, wenn das Mitgebrachte im Vergleich zu einer äußerst liebevoll gepackten Frühstücksdose schlecht abschneidet. Soziale Unterschiede treten in den Hintergrund, wenn alle das gleiche Frühstück genießen dürfen. Die Kinder staunen über die Vielfalt des Frühstücks und probieren verschiedene Brotsorten, selbst gemachte Aufstriche, Obst und Gemüse, mit dem sie bislang kaum Erfahrung hatten. Die Eltern werden entlastet, weil sie früh am Morgen keine Brotzeit mehr herrichten müssen.

Mittags gibt es grundsätzlich ein vegetarisches Gericht, dazu zusätzlich einmal in der Woche Fleisch und einmal Fisch. Suppe steht immer als Alternative zur Verfügung. Dazu gibt es entweder Salat oder einen Nachtisch. Nur die Krippenkinder essen ab 11 Uhr in ihren Nebenräumen. Die Kindergartenkinder essen von 12.30 bis 14 Uhr, so auch die Hortkinder im Kinderbistro. Schön wäre, wenn sie bis zur Nachmittagsbrotzeit ab 14.30 Uhr blieben und erst dann abgeholt würden.

Kindheitserfahrungen von Frau Roßner werden zurückgeholt, wenn Limonade mit Holunderblüten- oder Fichtennadelsirup oder, wie eine Bäuerin aus Feilitzsch sagt, „Maiwipfelsirup“ hergestellt wird.

Toleranz für Erbsen und Möhren im Reis

Unser Koch hilft den Kindern, ihre Toleranz zu erweitern. Als das erste Mal Erbsen und Möhren im Reis zu finden waren, fingen die Kinder an, das Gemüse herauszuklauben. Jetzt können Sie den bunten Reis annehmen.

Es geht aber nicht nur um die Nahrungsmittel, sondern auch um die Muße zum Essen. Kinder genießen es, zu den Mahlzeiten in unser Bistro zu kommen. Die Atmosphäre ist viel entspannter als vorher, als in den Gruppenräumen gegessen wurde. Ein Kind kann die Zeit zum Essen beanspruchen, die es braucht. Erzieher Philipp Kelp nahm sich neulich viel Zeit für Sophie und hörte ihr zu, als sie beim Essen erzählte, dass sie sich bei Horrorfilmen gar nicht fürchte, sie sei ja schon eine Große. Sophie erzählte und aß und erzählte. Bei einem

solchen Tischgespräch zuzuhören gehört auch zur Aufgabe von Erziehenden.

Einen besonderen Höhepunkt stellt der Geburtstag dar, weil sich das Kind in der Küche etwas wünschen darf, zum Beispiel Kuchen, Muffins, Plätzchen oder Wackelpudding für die ganze Gruppe. Weiter lernen die Kinder, mit Messer und Gabel zu essen. Schon mit drei Jahren lernen sie, ihr Brot zu streichen, sie lernen Sauberkeit, damit es nicht krümelt und tropft. Am Ende der Mahlzeit wischt ein Kind die Tische ab. Muslimische Kinder können endlich bedenkenlos mitessen, sogar Musa, der vorher nur von Frau Roßners mitgebrachtem veganem Essen genascht hat, isst jetzt gern mit. Bei Gesprächsbedarf stellt sich der Koch den Anfragen muslimischer Väter.

„Für dich und mich ist der Tisch gedeckt“: Tischkultur

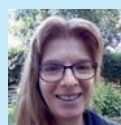
Frau Roßner berichtet über das Einüben von Tischkultur: Indem wir „bitte“ sagen und indem einer für alle am Tisch die Wasserkaraffe oder Schüsseln holt, üben wir Sozialverhalten ein. Ein Kind hat die Erzieherin zu fragen: „Darf ich nach vorn gehen und ... holen?“ Den Beginn gestalten wir mit einem Gebet – als Rap zu sprechen: „Für dich und für mich ist der Tisch gedeckt. Hab Dank, lieber Gott, dass es uns gut schmeckt. Amen.“ Am Ende wird das Abräumen und das Abwischen der Tische gelernt.

Nahrungsmittel wachsen sehen

Zum pädagogischen Konzept gehört auch die Mitarbeit: Beim Kartoffel- oder Karottenschälen dürfen die Kinder mithelfen. Im Kräutergarten, in dem auch Brokkoli, Tomaten, Kürbis, Zucchini und Kartoffeln wachsen, lernen die Kinder, das Unkraut zu jäten. Falsch gelieferte Türliegen wurden flach gelegt und zu Hochbeeten umfunktioniert. Eine Naschinsel lädt Kinder dazu ein, Beeren vom Busch weg zu naschen.

Die Verpflegungspauschale beträgt für Krippe und Hort 90 Euro, für die restlichen Kindergartenkinder 100 Euro. Da das Jugendamt und verwandte Behörden das Frühstück nicht fördern, müssen diejenigen Eltern, die einen Antrag wegen Kostenübernahme beim Jugendamt gestellt haben, das Frühstück zu 24 Euro monatlich selber tragen. Wir hoffen sehr, dass sich die Zeiten ändern und die Verpflegungspauschale ganz übernommen werden kann.

Pfarrer Dr. Matthias Westerhoff nach einem Gespräch mit Katrin Roßner und dem Manuskript für einen Vortrag beim Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.



Katrin Roßner

Erzieherin im Evangelischen Kinderhaus Kreuzkirche und Mitglied im Leitungsteam des Kinderhauses