Das Küchenteam des Evangelischen Kinderhauses Kreuzkirche: Zwischen den Küchenhilfen Manuela Nüssel (l.) und Maria Haas (r.) Köchin Bianca Völkel

Dr. Matthias Westerhoff

Köchin in der Kita - mehr als nur am Herd stehen

Seit Mitte August arbeitet Bianca Völkel, gelernte Köchin, in der Küche des Evangelischen Kinderhauses Kreuzkirche in Hof „ganz oben in Bayern“, wie der Werbeslogan sagt. Sie fühlt sich von allen Mitarbeitenden in einem funktionierenden Team herzlich aufgenommen. Sie freut sich, in einem Betrieb wieder Menschlichkeit zu erfahren, und findet für jede Frage, die sich auftut, eine Ansprechperson.

Die Dankbarkeit der Kinder, die sie spürt, ist für sie eine gute Rückmeldung auf ihre Arbeit. Zu den guten Arbeitsbedingungen gehört auch die gute Vorarbeit unseres ersten Kochs Sven Horn und dass sie „so viel freie Hand hat“, wie sie sagt. So ist es ihre eigene Initiative, dass sie mit Lebensmitteln arbeitet, die nachhaltig produziert werden.

Den pädagogischen Aspekt ihrer Arbeit als Köchin in einem Kinderhaus nimmt sie wie selbstverständlich wahr. Dazu gehört, dass die Kinder einen Zugang zu den Lebensmitteln entwickeln. Sie geht mit dem Gemüse zwischen den Tischen herum, zeigt den Kindern den Rohzustand dessen, was sie da essen, erweitert somit ihre Kenntnisse und sensibilisiert sie emotional für Lebensmittel: Sie sind ein hohes Gut, das sorgfältig behandelt sein will.

Sie lernt auch selber dazu, zum Beispiel, dass Zucchini auf Koreanisch „hobag“ heißt. Als stille Beobachterin nimmt sie wahr, dass das Essen nicht aufwendig sein muss, es darf ganz schlicht sein. Hingegen ist für Kinder wichtig, dass sie mit anderen Kindern gemeinsam am Tisch sitzen. Für manche Kinder, stellt Frau Völkel fest, ist das Essen auch schlicht eine Ruhepause, sie essen einfach und haben kein Bedürfnis zu interagieren.

Frau Völkel backt wunschgemäß Kuchen für Geburtstage. Am 19. September waren es vier. Sie buk Schokoladenkuchen, einen Gummibärchenkuchen und stellte eine Portion Popcorn her, wobei das Geburtstagskind Elias selber zuschauen konnte, wie das Popcorn aufsprang. Die Burgerbrötchen backt sie auch selber. Ihr Experiment mit reinem Vollkornteig wird sie nicht wiederholen, weil so die Brötchen für den Linsenbratling zu schwer werden. Beim Burger stellt sie die Zutaten auf den Tisch. Die Kinder können sich ihren Burger selber zusammenstellen. Mit dabei das selbst gemachte Paprika-Chutney.

Sie sucht das Gespräch mit Kindern. Aufgrund entsprechender Rückmeldungen wird sie den Kichererbseneintopf später noch einmal anders anbieten. Sie hat noch andere Ideen für dieses nahrhafte Gemüse, stellt daraus einen vegetarischen Brotaufstrich her, verarbeitet es zu Falafel oder kocht auf der Grundlage eine Cremesuppe, für die man dann kein Mehl mehr zur Bindung braucht. Sie hört auf das, was sich die Kinder wünschen. Oft stehen schlichte Gerichte auf der Wunschliste wie Nudelsuppe und Pizza Margherita.

Zum Hauptgericht gibt es Salat und Nachtisch im Wechsel. Wenn es eine Süßspeise wie Grießbrei gibt, achtet Frau Völkel

darauf, noch eine herzhafte Alternative anzubieten. Für den Gemüsekuskus, den sie hier auf den Tisch stellt, lassen sich gut Reste verwerten. Es gibt fast keine Reste, die am Ende weggeworfen werden müssen, wie Frau Völkel zufrieden feststellt. So lassen sich aus altem Brot Croutons für die Suppe schneiden.

In den Ferien gehört die Mitarbeit in der Küche zu den bei den Kindern gefragten Workshops. Zwei Mädchen aus dem Hort, die dann Klöße rollten, haben selber gefragt, ob sie etwas helfen könnten.

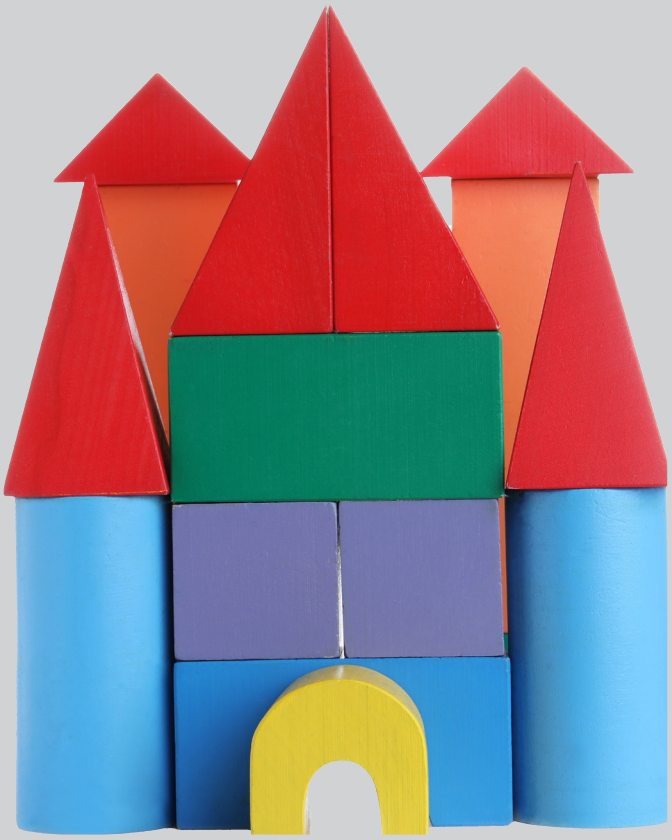
Die Speisekarte in der Küche, in der sie zuletzt gearbeitet hat, mit ihrem Hauptgewicht auf Fleischspeisen ließ Frau Völkel nach der Haltung der Tiere fragen. Beim Gedanken an Massentierhaltung vergeht ihr der Appetit. „Das Grundprodukt muss stimmen“, sagt Frau Völkel. Etwa einmal in der Woche gibt es auch Fleischgerichte, etwa Rinderbraten mit Klößen oder Hähnchengeschnetzeltes mit Paprika und Reis. Bislang wird beim Fleischeinkauf lediglich darauf geachtet, dass die Schlachtung „halal“ (arabisch: erlaubt, zulässig) erfolgt ist, um den Eltern der muslimischen Kinder entgegenzukommen. Ihre Frage nach der artgerechten Tierhaltung konnte Frau Völkel noch nicht weiterverfolgen. Um hier weiterzudenken, bilden höhere Einkaufspreise eher eine Hürde. Pfarrer Dr. Westerhoff ermutigt Frau Völkel, mehr als üblich und gewohnt für Fleisch auszugeben, zumal sonst ja eher schlicht gekocht wird. Es darf ja auch noch Zukunftsmusik geben. Vielleicht ergeben sich eines Tages Beziehungen zu einem Fleischproduzenten, der offen ist für Begegnungen mit Kindern.

Bianca Völkel

Mutter von zwei Kindern im Schulalter, hat zunächst Fleischereifachverkäuferin gelernt, bildete sich im Maritim Hotel in Köln zur Köchin fort, hat im elterlichen Betrieb, einem Gasthof, und in einer Metzgerei gearbeitet und zuletzt für den Mittagstisch in einem Supermarkt gekocht. Als Köchin im Evangelischen Kinderhaus Kreuzkirche ist sie endlich in ihrem Traumberuf angekommen.

Dr. Matthias Westerhoff

bäckt gern Zwetschgendatschi, weiß leckeres Essen zu schätzen und ist seit Herbst 2011 Pfarrer an der Kreuzkirche Hof, die Trägerin des Evangelischen Kinderhauses Kreuzkirche ist. Zusammen mit der pädagogischen Leitung Diana Hein und dem Team hat er den Wunsch unterstützt, anlässlich der anstehenden Generalsanierung eine eigene Küche einzubauen.

Andere Berufe in der Kita

Wie arbeitet es sich eigentlich in einer Kita, wenn man sich nicht für den Beruf der Fachkraft oder der Ergänzungskraft entschieden hat, sondern aus einem anderen Berufsfeld kommt? Welche Menschen gibt es da? Hat das Arbeiten in einer Kita vielleicht sogar einen Mehrwert im Vergleich zu den sonst üblichen Rahmenbedingungen in einer Branche? Das alles wollten wir wissen und sind fündig geworden!