

Geburtstagskuchen – lecker oder gefährlich?

Zweckverband im Bistum Essen empfiehlt den katholischen Kitas, Selbstgebackenes zu verbieten. Hygienevorschriften, Allergien: Viele Kitas nehmen lieber Obst statt Kuchen

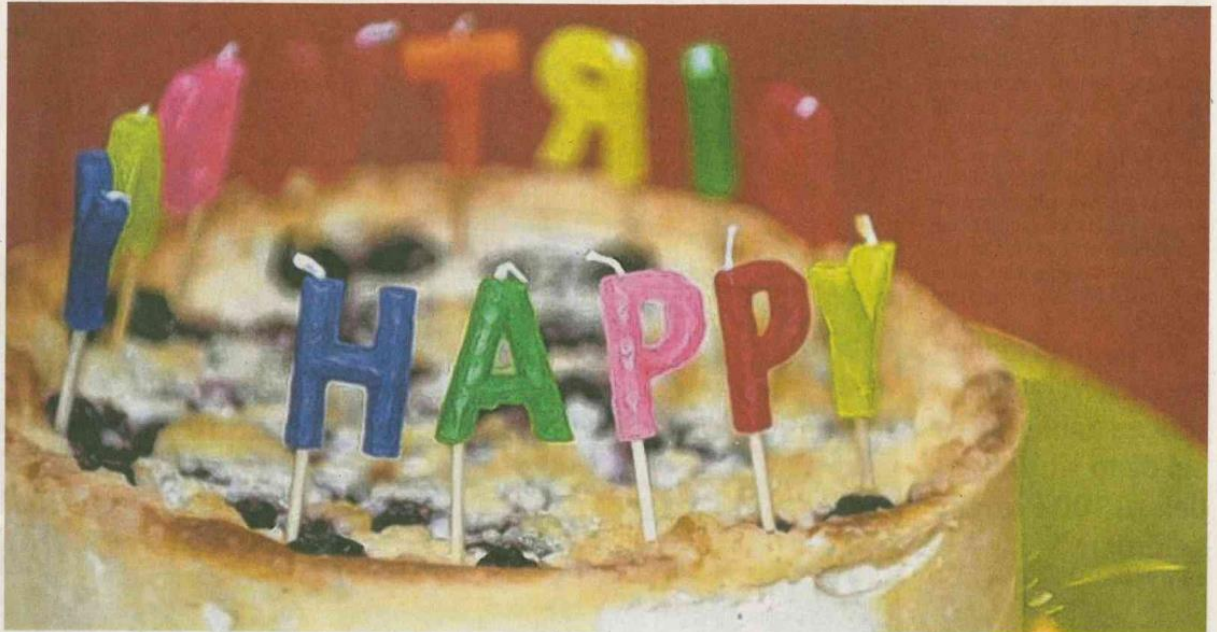
Von Ute Hildebrand-Schute

Manche Eltern werden sich erinnern: Der selbst gebackene Kuchen war früher Pflicht, wenn die Kinder Geburtstag hatten und ihn in der Kita gefeiert haben. Doch heute gilt das Selbstgebackene der Eltern aus hygienischen Gründen, wegen mancher Zutaten und möglicher Allergene als gefährlich und ist nicht mehr gerne gesehen. Mit dazu beigetragen hat die neue Lebensmittelverordnung der EU, die vorschreibt, dass auch in Kitas und Schulen Inhaltsstoffe der angebotenen Speisen gekennzeichnet sein müssen.

„Sahnetorten und alles mit rohen Eier sind bei uns ganz tabu.“

Heinrich Lübke, stellv. Geschäftsführer Awo-Unterbezirk

Der Kita Zweckverband im Bistum Essen rät seinen Kitas deshalb dringend davon ab, Selbstgebackenes zu erlauben. Nicht nur aus hygienischen Gründen. „So soll beispielsweise ein Kind nicht ausgegrenzt werden, weil es – aus den verschiedensten Gründen – beim Geburtstag keinen Kuchen für die anderen Kinder mitbringen kann. Teilhabe ist für uns ein wichtiges Anliegen, das wir in jeder Beziehung berücksichtigen möchten. Eltern



Der von Eltern selbst gebackene Geburtstagskuchen ist in den Kindertageseinrichtungen nicht mehr gerne gesehen.

FOTO: IMAGO

hingegen möchten beispielsweise nicht, dass das Kind aus religiösen oder aus ernährungsphysiologischen Gründen bestimmte Fette oder Produkte zu sich nimmt“, erklärt Peter Wenzel, Geschäftsführer des Zweckverbandes.

Gesunde Ernährung

„Bei uns stellt sich die Frage anders. Wir haben den Anspruch auf ausgewogene, gesunde Ernährung“, be-

tont Heinrich Lübke, stellvertretender Geschäftsführer im Awo-Unterbezirk Gelsenkirchen/Bottrop für die Kitas der Awo. So würde an Geburtstagen der Kinder in den Kitas Obst statt Kuchen verteilt. Nach Absprache mit den Erzieherinnen dürften von den Eltern auch mal Muffins mitgebracht werden. Sahnetorten und Kuchen mit rohen Eiern seien aber ganz tabu. „Auch auf Festen ist alles ganz schön einge-

schränkt“, meint Lübke zu den Folgen der Verordnung.

In ihren Kitas hält die Stadt an alten Traditionen fest. Trockene Kuchen dürfen die Eltern hier immer noch mitbringen, betont Ursula Sommer, die zuständige Sachgebietsleiterin. Doch auch die kommunalen Einrichtungen legen Wert auf eine ausgewogene Ernährung und so sind Obstspieße oder Obstsalate viel lieber gesehen. Gerne

werden diese Leckereien in der Kita mit den Kinder selber zubereitet. Sie können aber auch an Hand von Bildkarten im Bioladen bestellt und angeliefert werden. Wird von den Eltern Eis mitgebracht, dann muss die Kühlkette eingehalten werden. Sind Allergiker-Kinder in der Gruppe, haben die Erzieherinnen für sie eine Alternative in petto. An Verbote, sagt Ursula Sommer, denke sie im Moment nicht.

