

Selber kochen kontra Kita-Vorschriften

Kindergärten müssen strenge Regeln zu Hygiene, Zutaten und Allergien einhalten. Deshalb werden fast alle Kitas von Caterern versorgt. Manchmal wünschen sich Eltern aber etwas anderes

Von Ute Hildebrand-Schute

„Die Vorschriften sind natürlich explodiert“, sagt Markus Bendler, Leiter der Kita „Rappelkiste“ am Borsigweg, deren Träger die Arbeitsgemeinschaft Soziale Brennpunkte (AGSB) Bottrop ist. Aber in seiner Kita wird täglich frisch gekocht: „Und darüber sind wir sehr froh.“ Damit ist „Rappelkiste“ allerdings ebenso eine Ausnahme wie das Familienzentrum Hl. Familie Grafenwald, über das die WAZ berichtet hat. Der Grund dafür sind vor allem strenge Hygiene- und Allergievorschriften. Die einzuhalten sei „nicht ganz unkompliziert“, sagt Bendler, aber machbar.

Warum darf in der einen Kita selber gekocht werden und in anderen nicht? Das hatte sich Tanja Stricker verwundert gefragt. Sie ist seit achteinhalb Jahren Mutter in einer Kita im Zweckverband im Bistum Essen und erlebt hier quasi ein Verbot zum Selberkochen. Dabei sei doch unbestritten, dass frisch gekochte Lebensmittel „die beste Wahl für das Wohl unserer Kinder sind“. Außer-



In der Kita Hl. Familie in Grafenwald essen die Kinder täglich das frisch zubereitete Essen von Köchin Roya Vakili.

FOTO: JOACHIM KLEINE-BÜNING

dem könne niemand garantieren, dass die Caterer einwandfrei arbeiten. In einem offenen Brief an den Zweckverband wünscht sie sich, dass die Verantwortlichen ihre Haltung dazu überdenken „und es den einzelnen Einrichtungen freistellen, wie sie das Thema behandeln wollen“.

Aber die Haltung des Zweckverbandes ist rigoros: „Wir müssen sichergehen, dass die Standards ein-

gehalten werden“, erklärt Angelika Wölk von der Pressestelle und weist auf Hygienevorschriften, Zutatenlisten und Allergenkenzeichnungen. Seit Jahren würden die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und des Forschungsinstituts für Kinderernährung (FKE) angewandt. Der beauftragte Caterer garantiere die Einhaltung und beliefere fast alle 270 Kitas im Zweckverband.

Kita-Mutter Tanja Stricker bedauert die strikte Handhabung, die beinahe auch das seit 25 Jahren praktizierte gemeinsame Frühstück in ihrer Einrichtung zu Fall gebracht hätte, als der Zweckverband die Kita von der Kirchengemeinde übernahm. Dafür decken Kinder die Tische, schnibbeln Obst und Gemüse – auch ein Stück soziales Lernen, für das die Eltern monatlich extra zahlen. Es blieb nur erhalten, weil sich Eltern und Elternbeirat massiv dafür eingesetzt haben. Die Kita Grafenwald gehört übrigens zum Bistum Münster. . .

Küchen sind zu klein

„Es wäre schon wünschenswert, wenn wir selber kochen könnten“, meint Gabriele Müller-Pozorski, Kita-Leiterin und Abteilungsleiterin der Awo. Dafür seien die Küchen allerdings nicht ausgelegt, die stammen noch aus der Zeit, als mittags nicht mehr als zehn Kinder zum Essen blieben – heute sind es fast alle. Ein Caterer liefert deshalb das Essen; er bescheinigt auch, dass alle Vorschriften eingehalten werden.

KOMMENTAR

Von Ute Hildebrand-Schute



Früher war manches besser

Die große Stunde der Caterer hat geschlagen, als immer mehr Kinder in den Kitas und im Offenen Ganztage über Mittag blieben. Damit hatten die Träger anfangs so nicht gerechnet. Inzwischen ist es die Regel und nicht mehr die Ausnahme, dass Kinder erst nach dem Mittagessen abgeholt werden. Aber die Küchen sind nicht dafür ausgelegt, der Personalbestand sowieso nicht und die Vorschriften auch nicht. Alles ist reglementiert. Dass Essen auch eine sinnliche Erfahrung ist, dass es schmecken und gesund sein soll, tritt dabei in den Hintergrund. Ging das nicht früher auch anders?