

Pressemitteilung

Lfd. Nr.: 85 / 15. November 2024

Lecker vegetarisch kochen für Kita-Kinder

Es muss nicht immer Fleisch sein: Das wissen die Köchinnen und Köche aus den städtischen Einrichtungen des „Eigenbetriebs Kindertagesstätten Salzwedel“ schon lange. Dazu initiiert und begleitet die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung der Landesvereinigung für Gesundheit Sachsen-Anhalt e.V. seit mehreren Jahren teaminterne Fortbildungen für die Hansestadt. Dabei standen in der Vergangenheit vor allem wissenschaftliche Empfehlungen des Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) im Fokus. Mitte Oktober ging es nun an Ideen für die praktische Umsetzung dieser Empfehlungen. Die Kita Am Kronsberg öffnete dafür ihre Küche für alle Köchinnen und Köche der städtischen Einrichtungen für einen Kochworkshop rund um pflanzenbetonte Gerichte.

Geleitet wurde die Fortbildung vom Koch Manuel Poschadel, einem in der Kita- und Schulverpflegung erfahrenen Trainer des Berliner Projekts „Kantine Zukunft“. Ziel war es, die vegetarische Vielfalt auf den Speiseplänen der städtischen Kitas Am Kronsberg, Max und Moritz, KEZ Siebeneichen, Krippe Villa Zwergenland und Bummi zu erweitern. „Denn mit Speck und Sahne kochen kann jeder“, entgegnet Poschadel mit einem Augenzwinkern.

„Der Fleischanteil auf Sachsen-Anhalts Speiseplänen ist in der Gemeinschaftsverpflegung weiterhin zu hoch, und in der Ausbildung der Köche hat pflanzenbetontes Kochen noch immer einen zu geringen Stellenwert“, erklärte Anja Danneberg, Ökotrophologin der Vernetzungsstelle. Nach einem kurzen Input, in dem gemeinsam erarbeitet wurde, was ein gutes Essen ausmacht, konnten die teilnehmenden Köchinnen und Köche an die Töpfe.

Auf dem Speiseplan standen u.a. Gerichte wie Wurzel-Tofu-Gulasch mit Spiralnudeln, Hirse-Pastinaken-Taler mit Apfelketchup, Knollen-Ratatouille und Sesammöhren an Linsenreis mit Joghurtsoße, die von Kantine Zukunft erfolgreich bei Kindern getestet wurden. Bei der anschließenden Verkostung zeigte sich, dass geschmacklich keines der Gerichte durchgefallen ist. Auch der Preis der eingesetzten neuen Lebensmittel (wie z.B. Tofu oder Sesammus) zeigte sich für das Team budgetkonform und steht daher einem Einsatz nicht entgegen.

An der Fortbildung nahmen neben den Küchenmitarbeitern auch Leiterinnen der beteiligten Kitas sowie die Betriebsleitung des Eigenbetriebs der Hansestadt Salzwedel teil. Im nächsten Jahr soll ein Erfahrungsaustausch zeigen, bei welchen Gerichten die Akzeptanz der Kinder sehr hoch war bzw. wo die Umsetzung noch schwerfiel.

Die LVG wird gefördert durch das Ministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Gleichstellung des Landes Sachsen-Anhalt

Ihre Ansprechpartnerin: Anja Danneberg, LVG, Telefon 0391/28 86 83-0

Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung wird aus Mitteln des Ministeriums für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Gleichstellung des Landes Sachsen-Anhalt finanziert und unterstützt mit ihren Angeboten das Gesundheitsziel des Landes Sachsen-Anhalt „Förderung eines gesunden Ernährungsverhaltens und gesunder Ernährungsangebote für die Bevölkerung“.