

Frisch, nachhaltig kochen in der Kita – wie macht ihr das?

Münster, 12. Oktober 2023

Am 12. Oktober 2023 haben sich Engagierte aus dem Bereich Kita erneut im Veranstaltungsformat "Experten-Stuhlkreis Schul- und Kitaverpflegung" zusammengetan, um sich über Erfahrungen in der Verpflegung in Kitas auszutauschen. Zum Thema „Frisch, nachhaltig kochen in der Kita – wie macht ihr das?“ haben vier Referentinnen anschauliche Beispiele aus der Praxis vorgestellt und einen spannenden Input geliefert.

Jutta Tennhoff vom Kita-Verbund St. Felizitas Lüdinghausen hatte bereits 2016 den Wunsch, die frische und nachhaltige Küche in ihren fünf Kindertageseinrichtungen zu integrieren. Durch die Ansicht, dass das frühe Essverhalten prägend für das weitere Leben ist, wird seither täglich frisch gekocht, was ausdrücklich der frühestmöglichen Ernährungsbildung dient. Dabei werden regionale und weitestgehend saisonale Produkte verwendet und nach den Empfehlungen der



DGE wird ein- bis zweimal die Woche Fleisch oder Fisch angeboten. Der Großteil der Lebensmittel sollte möglichst bio und fair gehandelt sein und die Vermeidung von Abfällen spielt in der Planung der Mittagsmahlzeiten ebenfalls eine große Rolle. Die Kinder werden bei der Gestaltung des Speiseplans aktiv miteinbezogen,

indem sie beispielsweise in den Gärten der Kindertagesstätten die komplette Entwicklung vom Pflanzen über die Ernte bis zur Verarbeitung der Lebensmittel kennenlernen. Zusätzlich befindet sich in allen Tagesstätten eine voll funktionstüchtige Kinderküche, wo die Kinder an der Zubereitung von Bestandteilen der Mahlzeiten teilhaben können.

Von ähnlichen Erfahrungen konnte Jaqueline Ramme von der Kindertagesstätte und Familienzentrum Glashüttenstraße berichten. Die Kita war Teil des Projektes StErn-Kita und auch in dieser Einrichtung wird mit regionalen und saisonalen Lebensmitteln frisch gekocht. Die Speiseplangestaltung orientiert sich ebenfalls an den Vorgaben der DGE. Dennoch haben die Kinder einmal die Woche die Möglichkeit sich ein Gericht zu wünschen, das dann frisch und nachhaltig umgesetzt wird. Um Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken, werden übrig gebliebene Lebensmittel eingefroren und an einem Reste-Tag verwertet. Für die Umsetzung des Projektes ist es wichtig, dass die Mitarbeiter*innen hinter dem Projekt stehen, Spaß bei der Sache haben und ihre eigenen Ideen mit einbringen. Wie auch im Kita-Verbund St. Felizitas, berichtete Frau Ramme, dass die Personalfindung für die Küche kein Problem darstellt und man sich mit der Frischküche als attraktiver Arbeitgeber positioniert.

Im weiteren Verlauf der Veranstaltung erzählte Andrea Schneider über die Angebote der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung NRW (<https://www.kita-schulverpflegung.nrw/>). Der Ursprung der Vernetzungsstelle stammt aus der Politik, die sich 2008 entschied, dass es eine neutrale Institution geben sollte, die sich um die Verpflegung in Schulen und Kitas kümmert. Ihre Hauptaufgabe ist es, Einrichtungen in der Gemeinschaftsverpflegung zu informieren, zu vernetzen und vor Ort zu beraten. Dabei wird der komplette Verpflegungsprozess einer Schule, Kita oder Kindertagesstätte betrachtet, von Ausschreibungen über Allergenkennzeichnung und Verpflegungsqualität bis hin zur Ernährungsbildung. Neben der Beratung in den Einrichtungen lässt sich die Vernetzungsstelle auch gut übers Beratungstelefon oder E-Mail erreichen. Auch Fortbildungen für alle Zielgruppen innerhalb einer Kita oder Schule sind Teil des Angebots der Vernetzungsstelle NRW.

Abschließend stellte Celia Meienburg vom Ernährungsrat Münster (<https://www.ernaehrungsrat-muenster.de/>) noch das Netzwerk der Ernährungsräte vor. Diese fördern die lokale, soziale und ökologische Ernährungsversorgung und vernetzen Akteure wie Produzenten, Konsumenten, Verwaltung und Politik. Die Mitglieder stammen aus der gesamten Wertschöpfungskette mit der Gemeinsamkeit des Wunsches, sich für eine nachhaltige Ernährung zu engagieren. Insgesamt gibt es deutschlandweit 40 Ernährungsräte, die sich für das gemeinsame Ziel eines resilienten, gerechten und gemeinwohlorientiertem Ernährungssystems einsetzen. Dabei ist die nachhaltige Außer-Haus-Verpflegung, unter anderem in Kitas und Schulen, eines der Schwerpunktthemen der Ernährungsräte. Dafür leistet der Ernährungsrat Münster Bildungsarbeit, vernetzt durch Veranstaltungen oder tritt in Dialog mit Politik und Verwaltung, um dort neue Strukturen für eine nachhaltige Kita- und Schulverpflegung zu schaffen.

Damit bieten sowohl das Netzwerk der Ernährungsräte als auch die Vernetzungsstelle NRW wichtige Anlaufstellen, um sich auf dem Weg hin zu einer nachhaltigen und frischen Kitaverpflegung erfolgreich beraten und unterstützen zu lassen.

Die Veranstaltungsreihe ist Teil des **Forschungsprojektes "Gerechte und nachhaltige Außer-Haus-Angebote gestalten" (GeNAH)**, geleitet durch Prof. Dr. Petra Teitscheid vom iSuN und gefördert von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU).

