

Kitakinder schlemmen jetzt auch regional

Einmal pro Woche gibt es in der Albert-Schweitzer-Kita in Bad Sobernheim ein Mittagessen mit SooNahe-Produkten

Von unserem Reporter
Enrico Angelucci

■ **Bad Sobernheim.** Kartoffelgratin, grüner Salat und Frikadellen – und alles kommt aus der Region. Für die Kinder der Albert-Schweitzer-Kita gibt es regelmäßig einmal in der Woche ein Mittagessen mit SooNahe-Produkten. Die evangelische Kirchengemeinde kooperiert seit Anfang September mit der Regionalmarke SooNahe. Denn gemeinsam kommen in den Kindertagesstätten im Albert-Schweitzer-Haus sowie in der Kita Leinenborn einmal in der Woche bei einem SooNahe-Tag heimische Produkte auf den Mittagstisch. Wie Kitaleiterin Nadja Nickels in der Berliner Straße erläuterte, wolle man so bei den Kindern ein besseres Bewusstsein für gesunde Ernährung aus der Region schaffen.

Seit einigen Jahren besteht in der Kita ein Qualitätsmanagement, das auch die Bereiche Ernährung und Verpflegung umfasst. Im Zuge der Qualitätsentwicklung haben die beiden Kitaleiterinnen Martina Böddingmeier und Nadja Nickels bei Pfarrerin Ulrike Scholtheis-Wenzel als Vertreterin des Trägers den Wunsch geäußert, „die Themen Nachhaltigkeit, Regionalität und Saisonprodukte stärker in das Ernährungskonzept der Kinder einfließen zu lassen. „SooNahe ist verwurzelt und wirkt in die Region hinein“, erklärte Nickels. Zudem sei der Name ein naheliegender Partner, um den Kindern regionale Produkte näherzubringen. „Wir sind hier Selbstversorger. Unsere Küche mit drei Köchinnen arbeitet nur mit frischen Produkten. Es gibt so gut wie keine fertigen Päckchensoßen, und wir haben von daher eine sehr hohe Qualität“, berichtete Nickels. Durch die zuletzt neu gebaute Gewerbeküche in ihrer Kita profitiere auch die Kindertagesstätte auf dem Leinenborn, die seit der Inbetriebnahme der neuen Küche mitversorgt wird.

Das Albert-Schweitzer-Haus bietet aktuell 40 Kindern ein Mittagessen, die Kita auf dem Leinenborn 24 Kindern. Ab Januar jedoch voraussichtlich 30 Kindern. „Da ist die Tendenz der Nachfra-



Klaus Wilhelm (2. von links) und Rainer Lauf probieren mit den Kindern im Albert-Schweitzer-Haus das Tagesessen mit Produkten aus der Region: Es gibt Kartoffelgratin, frische Frikadellen und Salat.

Foto: Enrico Angelucci

ge auch steigend“, sagte Nadja Nickels. Aufgrund des neuen Kitagesetzes habe man für alle Kinder mit einer Mindestbetreuung von sieben Stunden – und somit einem

Am Schalter bekommen die Kinder das Menü zu hören

Am Eingang zum neuen Esszimmer im Anbau ist ein Informationsschalter für die Kitakinder im Albert-Schweitzer-Haus angebracht worden. Jeden Tag wird von den Erziehern der aktuelle Speiseplan auf Band gesprochen, sodass die Kinder oder Eltern bei der Betätigung des Schalters genau zu hören bekommen, was am entsprechenden Tag auf den Teller kommt. eco

Rechtsanspruch auf Mittagessen – entsprechende Kapazitäten vorzuhalten. „Wir fangen mit zunächst einem SooNahe-Tag an und schauen, wie wir das weiter auf- und ausbauen können“, erklärte Nickels.

Kinderarzt Rainer Lauf, der Vorsitzende des Aufsichtsrats der Regionalmarke, wollte von Nickels wissen, ob man sich in der Kita mit den Kindern auch thematisch mit Ernährung auseinandersetze. Im Albert-Schweitzer-Haus gebe es zweimal im Monat ein gesundes Frühstück, für das die Kinder in die Einkäufe und die Planung einbezogen werden, schilderte Nadja Nickels. Die Zubereitung des Mittagessens hingegen obliege auch aus hygienerechtlichen Gründen allein dem Küchenper-

sonal. „Die Kinder haben keinen Zugang zur Küche“, erklärte sie. Außerdem gebe es in der Kita auch Schulobst, das wöchentlich zur Verfügung gestellt werde. Im Rahmen der SooNahe-Kooperation wurde das Thema „Lebensmittel, und wo kommen sie her?“ im vergangenen Sommer stärker in den Blick genommen. Eine Exkursion führte nach Merxheim zu einer Bauernhofrallye. „Ich finde es toll, wenn es in die pädagogische Arbeit eingebaut wird. SooNahe bewegt das ja auch, dass wir frühzeitig mit Ernährungsbildung beginnen wollen“, betonte Rainer Lauf.

SooNahe-Geschäftsführer Klaus Wilhelm bewertete die neu entstandene Kooperation mit dem Al-

bert-Schweitzer-Haus als „wunderschöne Zusammenarbeit“. „Für uns ist so eine Gemeinschaftsverpflegung auch Premiere, und speziell mit Kindern ist dies besonders charmant.“ Das Bewusstsein für regionale und saisonale Ernährung solle so auch in die Familien getragen werden. Wilhelm lobte die Köchinnen, denen ein gesunder Speiseplan mit der Umsetzung mit SooNahe-Produkten gelinge.

„Die Landesregierung hat großes Interesse an solchen Projekten“, sagte Rainer Lauf. Essensreste im Albert-Schweitzer-Haus wandern in eine sogenannte Hühnerschüssel und werden anschließend einer Kollegin mitgegeben, die in der Landwirtschaft tätig und die Rest auf einen Hof bringt.