



Die Kuchen-Klausel



Salat, Tomatenrisotto und Pouletschenkel: Kaa Schueler bereitet das Essen für die Tagesschule Schwabgut zu.

Nicole Philipp



STADT BERN Viel Obst und Gemüse, kaum Süssigkeiten. So lassen sich die neuen Ernährungs- und Qualitätsrichtlinien der städtischen Kindertagesstätten zusammenfassen. Aber: Auch private Kitas schwören dem Zucker ab.

Seit den frühen Morgenstunden steht Kaa Schueler in der Küche der Tagesschule Schwabgut und bereitet das Mittagessen für rund 100 Kinder zu. Das Menü heute: Broccoli-Karotten-Salat, danach Pouletschenkel mit Tomatenrisotto. Dass Fleisch auf dem Speiseplan steht, ist nicht alltäglich, Fleisch oder Fisch gibt es in städtischen Kitas und Tagesschulen neuerdings nur maximal zweimal pro Woche – ansonsten wird vegetarisch gekocht. So schreiben es die Ernährungs- und Qualitätsrichtlinien vor, welche die Gemeinderätin Franziska Teuscher gestern präsentierte. Die wichtigsten Schlagworte der Richtlinien sind saisonal, regional, nachhaltig, ausgewogen und gesund.

Entsprechend viel Obst und Gemüse wird serviert – auf Zucker will man hingegen so weit wie möglich verzichten. So gibt es etwa nur ungesüssten Tee oder Wasser zu trinken, und auch beim Dessert wird aufgepasst: In der Tagesschule Schwabgut gibt es jeweils entweder ein süsses Dessert oder ein süsses Zvieri. «Dabei setzen wir aber auf hauptsächlich auf Früchte», erklärt Schulleiterin Maria Aebi. Schokolade oder Kuchen bleibe die Ausnahme.

Exotische Früchte statt Süsses

Die neuen Richtlinien sind so detailliert, dass sie sogar eine «Kuchen-Klausel» zum Thema Kindergeburtstage enthalten. Dort wird erklärt, wie man mit den unerwünschten Süssigkeiten

umgeht, die von einem Kind mitgebracht werden. Wenn mehrere Geburtstage auf dieselbe Woche fallen, bestehe nämlich die Gefahr, dass Kuchen und Süssigkeiten zum Alltagsznüni werden. «Doch das muss nicht sein», steht in den Richtlinien, «so kann zum Beispiel ein ganz normales Znüni durch eine lustige Verpackung zu einem speziellen Geburtstagsznüni werden.» Oder man serviere ausnahmsweise exotische statt regionale Früchte.

Mit ihrer «zuckerfreien» Haltung ist die Stadt Bern keineswegs allein. Auch viele private Kitas sind bereits auf diesen Zug aufgesprungen; auf verschiedenen Websites wird mit gesundem, ausgewogenem und regionalem Essen geworben.

«Für uns ist Essen eine Sinneserfahrung», sagt Darina Hürlimann, Leiterin der Kita Matahari. Deshalb gehe sie mit den Kindern auch auf den Markt einkaufen und zeige ihnen anschliessend, wie die Zutaten in der Küche verarbeitet werden. Sirup oder Limonade gebe es auch bei ihr keine. Mit der Null-Zucker-Politik sieht es Hürlimann dennoch nicht so eng wie die Stadt Bern: «Zu besonderen Anlässen gibt es trotzdem Kuchen oder Güzzi – etwa an Geburtstagen oder zu Weihnachten.»

An der Essenslieferung durch auswärtige Cateringfirmen ändern die neuen Richtlinien übrigens nichts: Weiterhin werden rund 20 Prozent der städtischen Kitas und Tagesschulen vom Zürcher Caterer Menu & More beliefert. Dieser erfülle die Anforderungen der Stadt schon, erklärt Teuscher: «Gesund und ausgewogen kocht die Cateringfirma bereits – nur den Begriff regional muss man halt ein wenig anders

interpretieren.»

Sheila Matti