

Am Essen mäkeln macht Schule

Erhöhte Ansprüche machen die Hort-Verpflegung von Kindern zur Herausforderung



Mais um den Mittagstisch: Eltern bemängeln von der Menüwahl über die Zutaten bis zur Herkunft der Nahrungsmittel einfach alles, was ihren Kindern vorgesetzt wird

Foto: Getty Images

Denise Jeitziner

Der Vater am anderen Ende der Leitung regte sich so richtig auf. Über Polenta. Solch exotische Speisen könne man doch in einem Hort nicht auftischen! Da müsse man sich nicht wundern, wenn die Kinder den Teller nicht anrührten und hungrig nach Hause gingen. Man solle am Mittagstisch doch besser etwas servieren, das alle Kinder gerne hätten. Chicken Nuggets mit Pommes zum Beispiel. Oder Spaghetti Bolo.

Anja Nüchter, Leiterin der Tagesstruktur Chamäleon für familienergänzende Kinderbetreuung in Küttigen AG, erinnert sich noch gut an das Telefonat mit dem aufgebrachten Vater. Denn normalerweise äussern sich die Eltern nur via Umfrage zur Verpflegung, die eine soziale Institution aus der Region direkt an den Mittagstisch liefert.

Den einen ist das Essen zu wenig bio, anderen ist es zu ausgefallen, wieder andere machen sich Sorgen, dass ihr Kind in der Krip-

pe zu wenig Vitamine bekommt. «Viele haben eine Essensphilosophie sowie bestimmte Gewohnheiten und erwarten, dass diese auch in der Tagesstruktur eingehalten werden», sagt Anja Nüchter. Schwierig, wenn gegensätzliche Ansprüche aufeinandertreffen.

Den einen ist Gesundheit, den andern Lifestyle wichtig

Und das tun sie heutzutage mehr denn je. Aus der einst einzigen Fra-



ge – Kriegt das Kind am Mittagstisch genug zu essen? – ist ein Fragenkatalog geworden. Täglich Fleisch, lieber vegetarisch oder besser gleich vegan? Wenn Fleisch, dann woher? Saisonal oder möglichst abwechslungsreich? Zwingend bio, zwingend regional, oder ist das egal? Dazu die Verunsicherung, was denn nun wirklich gut ist für das Kind. Manche halten sich strikt an die Empfehlungen aus Ratgebern, andere haben das Konfibröt sofort durch Chia-Samen und Goji-Beeren ersetzt, seitdem in allen Lifestyleblogs davon die Rede ist. Und da sind noch immer all jene Eltern, die der Überzeugung sind, dass in der Milchschmitte eine Extraportion Milch drinsteckt – geradezu perfekt also für die Znüni-Box der Kleinen.

Es ist schon herausfordernd genug, wenn man nur für die eigene Familie einen gemeinsamen Nenner finden muss. Geschweige denn für 20, 40 oder 350 Kinder. Oder 12 000. So viele Mahlzeiten liefert allein die Stadt Zürich täglich an Mittagstische aus. Beziehungsweise die Menu and More AG, die sich auf die Verpflegung von Kindern und Jugendlichen in Schulen und Krippen spezialisiert hat; schweizweit sind es über 460 Institutionen.

«Die Ansprüche sind stark gestiegen und deutlich höher als bei Kantinenessen für Erwachsene», sagt der Geschäftsführer Markus Daniel. Zum einen hätten Eltern zu Recht hohe Erwartungen, wenn man bedenke, wie teuer ein Krippen- oder Hortplatz sei. Zum anderen seien immer mehr Kinder von Unverträglichkeiten und Allergien betroffen. Die Menu and More AG bietet deswegen nebst der normalen Menü-Auswahl ein Sortiment von 50 Einzelportionen für alle möglichen Bedürfnisse – für Allergiker, aber auch für Kinder, die

aus religiösen Gründen etwa kein Schweinefleisch essen. Was fehlt, ist ein extra Angebot für Veganer. Nicht, weil es zu aufwendig wäre, sondern weil «die Schweizerische Gesellschaft für Ernährung wie auch andere Fachstellen eine rein

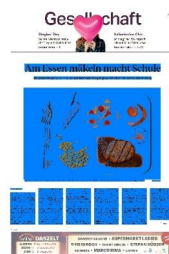
vegane Ernährung für Kinder nicht empfehlen», sagt Daniel.

Zu den individuellen Ansprüchen kommen rechtliche hinzu: Seit dem 1. Mai diesen Jahres verlangt das neue Lebensmittelgesetz auch von Mittagstischen verbindlich, dass sie über Inhaltsstoffe und Allergene Auskunft geben können. Auch hygienische und bauliche Vorgaben in der Küche müssen eingehalten werden.

Kein Wunder, wird es für Horte und Krippen immer schwieriger, selber zu kochen. Viele Gemeinden und Städte haben die Verpflegung ihrer Horte und Krippen an Cateringfirmen ausgelagert, die allen Anforderungen gerecht werden können – und das möglichst günstig. Die Kosten für den Mittagstisch variieren von Kanton zu Kanton und von Hort zu Hort; ohne Subventionen sind durchschnittlich rund 25 Franken fällig pro Kind – verteilt auf Mahlzeit, Betreuung und Lokalmiete. Viel Geld für Familien, deren Kinder mehrmals auswärts speisen.

Weil national tätige Caterer oft mit tieferen Preisen und breiterem Angebot punkten als kleine Anbieter aus der Region, werden Menüs teilweise von weit her angeliefert – und vor Ort per Induktion aufgewärmt, also «regeneriert». Kein Begriff, den Eltern gerne im Zusammenhang mit dem Essen ihrer Kinder hören. Ein zusätzlicher Aufreger also, auch wenn das korrekte Regenerieren dem Geschmack und der Qualität meist keinen Abbruch tut.

«Die Ernährung ist ein sehr emotionales Thema», sagt Marianne Honegger, Teamleiterin Ernährungsberatung beim Schulärztlichen Dienst der Stadt Zürich. Umso wichtiger sei es, eine klare Haltung einzunehmen. Was genau in den städtischen Horten und



Krippen wie häufig auf den Tisch kommt, ist in der Stadt Zürich in Ernährungsrichtlinien festgehalten. Darin steht unter anderem, dass täglich ein Vegi-Menü zur Auswahl stehen soll, maximal zwei- bis dreimal pro Woche Süs- ses und ein- bis dreimal Fleisch.

Kritik an «Weltraumessen» in der Stadt Bern

«Einige Eltern machen sich Sorgen, dass ihre Kinder zu wenig Energie bekommen, wenn es nicht täglich Fleisch gibt. Oder sie reklamieren, weil sie finden: «Wir zahlen schon so viel, und dann gibt es nicht einmal Fleisch zum Mittag!», sagt Marianne Honegger. Als die Stadt 2007 erstmals Ernährungsrichtlinien erstellte, habe es aber nicht deswegen einen Aufschrei gegeben. «Keine Süsstränke mehr im Hort! Das geht doch nicht!», wetterten die Medien damals. «Mittlerweile hat uns die Realität überholt. Heute gibt es eher Rückmeldungen von Eltern, dass es zu viel Süssee gebe.»

Auch die Stadt Bern hat neue Qualitätsrichtlinien für Mahlzeiten in Betreuungseinrichtungen eingeführt und ist nun daran, diese umzusetzen. Sie verlangen unter anderem, dass das Essen nachhaltig und ausgewogen sein soll und Salz, Zucker sowie Fette zurückhaltend eingesetzt werden. Aber ausgerechnet die gesunde Ernährung, die im Interesse aller liegen sollte, liess die Emotionen hochkochen: «Unmut wegen «Weltraumessen»» titelte «Der Bund».

Der Artikel handelte von Schülern, denen das neue Angebot überhaupt nicht schmeckte. Vor allem für Kinder mit «schmalem Spektrum an Essenserfahrung» sei ein Linsencurry geradezu «ein Schock», sagte eine Krippenleiterin. Eine Viertklässlerin protestier-

te mit einer Unterschriftensammlung gegen die Mahlzeiten aus Zürich, die «ungeniessbar» seien. Nicht zuletzt als Folge der Proteste setzt die Stadt Bern künftig auf Eigenproduktion – mit neuen Quartierküchen, die das Catering für Einrichtungen ohne eigene Küche übernehmen. Die erste wird im Sommer in Betrieb genommen.

Die Kids essen immer noch am liebsten Spaghetti und Pommes

In Zollikon ZH wurde das Catering-Essen 2015 ebenfalls zum Politikum, von einer «Überdosis Tofu» war in den Medien die Rede. Eltern stellten sich kollektiv gegen das neue Mittagstisch-Angebot, es gab Krisensitzungen, Schülerumfragen, Verbesserungsvorschläge. Die Schulpflege – irritiert, dass das Thema das ganze Dorf beschäftigte im Gegensatz zum Engagement der Gemeinde für Asylsuchende – lenkte schliesslich ein, damit «die Kinder satt und zufrieden vom Mittagstisch gehen», wie es im Elternbrief hiess. Fortan gab es wieder vermehrt Chicken Nuggets und Brätchügeli – einfachere Kost mit geringerem Vegi-Anteil.

Caterer lassen sich derweil viel einfallen, um die Kinder auch mit gesunden Speisen zufriedenzustellen oder gar auszutricksen. Eine liebevolle Präsentation sei sehr wichtig, «weil Kinder aus mangelnder Erfahrung zuerst mit den Augen essen», sagt der Menu- and-More-AG-Geschäftsführer Markus Daniel. Gemüse wird leicht knackig und ohne Gemüsebouillon zubereitet, damit nicht alles gleich schmeckt, in Saucen werde das Gemüse püriert. «So können die Kinder die Stücke nicht raussuchen.»

Dora Siegenthaler, Qualitätsverantwortliche beim Kita-Träger Pop e Poppa mit fast 40 Einrichtungen von Genf bis Pfäffikon SZ,

findet solche Tricks nicht unbedingt nötig. «Die meisten Kinder probieren freiwillig Gemüse, Salat und exotischere Speisen, solange man sie nicht unter Druck setzt.» Erwachsene müssten das nur vorleben. Siegenthaler ist seit rund 30 Jahren in der Kinderbetreuung tätig und staunt, welchen Stellenwert die Ernährung eingenommen hat – ein «Luxusproblem mancher Schichten». Umso wichtiger sei es, ein klares Essenskonzept zu haben, nicht, dass am Ende jedes Kind ein À-la-carte-Menü brauche und so das Gemeinschaftsgefühl beim Mittagstisch leide. Die Kleinen seien heute übrigens im Schnitt nicht anspruchsvoller. «Früher hiess es: «Es wird gegessen, was auf den Tisch kommt.» Hätten sie frei wählen können, hätten sie auch damals am liebsten Spaghetti und Pommes gehabt.»