



Zolliker Bote
8702 Zollikon
044/ 396 40 80
www.zollikerbote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 7'200
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 571.193
Abo-Nr.: 1094551
Seite: 1
Fläche: 27'718 mm²

... und es brodelt weiter



Der Zolliker Bote berichtete im letzten November über die angespannte Situation im Betreuungshaus Oescher – wie sieht es heute aus?

Birgit Müller-Schlieper

Grosse Aufruhr hatte es gegeben, als die Schule Zollikon nach den Herbstferien 2015 von einem neuen Caterer beliefert wurde. Von fadem Essen, von zu kleinen Mengen war die Rede gewesen. Es hatte Gespräche und Treffen zwischen Eltern, Schule und «menu and more» gegeben, und dann war es ruhig geworden um das Thema. Scheinbar. Denn hinter den Kulissen garte es weiter. Aus diesem Grund wendet sich nun die Schulleitung mit einem Brief an Eltern, deren Kinder den Mittagstisch besuchen. Sie wirbt darin um Verständnis, schliesslich musste mit dem neuen Caterer der Bestellvorgang, die

Menüwahl, die Menge, die Logistik und die Zubereitung ganz neu geplant werden. Es wurde aber auch schon nachgebessert. Mittlerweile wird das Menü von den Betreuerinnen selbst ausgewählt und nicht mehr vom Caterer. Aufgrund der Erfahrungen gibt es künftig einfacheres Essen mit einem geringeren Vegi-Anteil. Auch der Prozess des Erwärmens hat sich verändert, wobei sich bestimmte bauliche Hindernisse nicht verändern lassen.

Grosse Umfrage

Einen genaueren Einblick in das «Was mag wer wo wann nicht?» geben die Ergebnisse einer gross angelegten Umfrage, die auf Veranlassung des Elternrats am Schulhaus Oescher durchgeführt wurde. So wird klar, dass mehr als 70 Prozent der Chindsgi-Kinder das Essen «super» finden. Von Jahrgang zu Jahrgang nimmt die Zustimmung dann ab. Zumindest geben die meisten Schüler und Schülerinnen an,

immer satt zu werden. Die Ausnahme bilden die Mädchen der fünften Klasse. Hier gibt die Hälfte der Schülerinnen an, hungrig vom Tisch aufzustehen. Die Umfrage zeigt aber auch, dass vermehrt junge Kinder den Mittagstisch besuchen. Die Analyse der Umfrage durch Vanessa Bekk, eine betroffene Mutter, bringt zahlreiche Verbesserungsvorschläge. Sie stellt fest, dass Kinder auch über die Optik entscheiden, ob sie etwas essen oder nicht. Ist Fleisch nicht vollständig von Sauce bedeckt, oxidiert es und wird schwarz. Erwachsene wissen, dass das am Geschmack nichts ändert. Kinder aber möchten nichts Schwarzes essen. Der Lösungsvorschlag: Vor der Anlieferung oder dem Servieren einfach mal durchrühren. Auch werde das Fleisch durch das erneute Aufwärmen zäh und schwierig zu schneiden. Zu schwierig für kleine Kinderhände. Dann werde das Fleisch oft einfach in die Hand genommen.

Manchmal ist es auch nur eine Frage der Sprache: Zucchetti-Krapfen kamen bei den Schülern nicht gut an, viele blieben liegen. «Hätte man Gemüse-Krapfen geschrieben, wäre mehr gegessen worden», schlussfolgert Vanessa Bekk. Sie appelliert an die Eltern: «Alle Kinder kommen von anderen Geschmackswurzeln. Da ist Ihre Mithilfe für eine flexible Haltung, so weit es geht, sehr wichtig.» Sie hofft, dass Eltern und Kinder dem Mittagstisch noch eine Chance geben.