

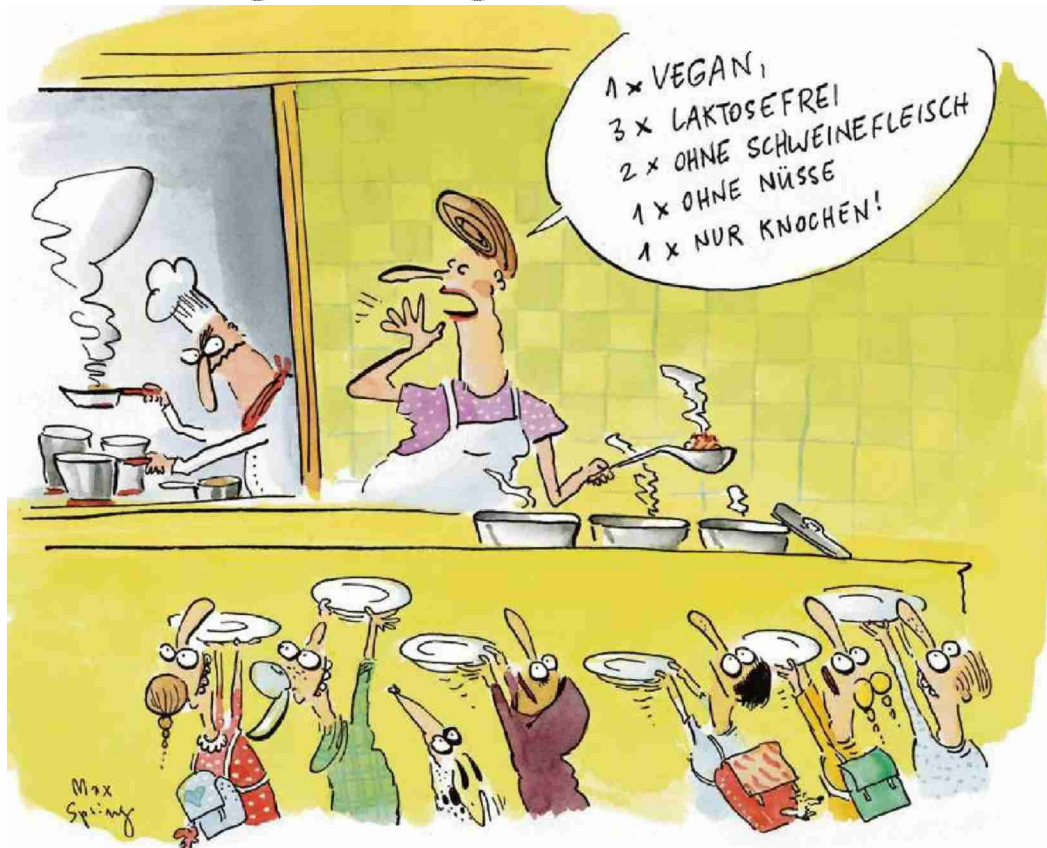
Hauptausgabe

Berner Zeitung AG
3001 Bern
031/ 330 33 33
www.bernerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 42'391
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 571.193
Abo-Nr.: 1094551
Seite: 4
Fläche: 69'422 mm²

Für Veganer gibt es keine Extrawurst



«Wir kochen einfach ein Basismenü, das für alle passt.»

Oliver Kallen
Tagesschule Länggasse

KITAS/TAGESSCHULEN Beim Essen müssen Kindertagesstätten auf viele Dinge achten: von Unverträglichkeiten über Allergien bis hin zu religiösen Regeln. Auf die meisten Wünsche wird eingegangen. Bei veganem Essen ist die Grenze aber erreicht.

Viel Zeit zum Plaudern hat Oliver Kallen nicht – es ist kurz vor Mittag, und eigentlich sollte er schon in der Küche stehen, um den rund dreissig Kindern der Tagesschule Länggasse das Mittagessen zuzubereiten. Sie hätten kulinarisch gerade internationale Woche, erzählt der Erzieher: Heute gibt es argentinische Empanadas. Auf

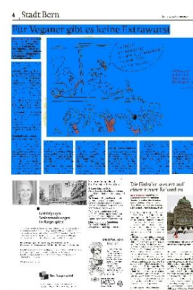
die Frage, ob er beim Kochen auch auf Allergien, Unverträglichkeiten oder anderen Eigenarten achten muss, antwortet Kallen gelassen: «Bei uns essen alle – Allergiker, Vegetarier oder Muslime. Wir kochen einfach ein Basismenü, das für alle passt. So braucht es nur selten eine Extra- pfanne.»

Eine ähnliche Antwort erhält man von vielen Tagesstätten in der Stadt Bern: Kinder mit speziellen Essgewohnheiten sind keine Ausnahme mehr, heutzutage gehört es zum Alltag von Kitas und Tagesschulen, dass nicht auf jedem Teller das gleiche Essen liegt.

Komplexitätsstufe vegan

In den meisten Fällen bereitet es auch keine grösseren Umstände, auf die verschiedenen Ansprüche einzugehen – was sicher auch damit zusammenhängt, dass das Essen mittlerweile meistens von Cateringfirmen angeliefert wird. Diese bieten eine ganze Palette von verschiedenen Menüs an. Aber auch jene Tagesstätten, die das Kochen noch selbst übernehmen, wie etwa die Tagesschule Länggasse, haben gelernt, mit Allergien, Intoleranzen oder dem Verzicht auf Fleisch umzugehen.

Die Flexibilität der Kindertagesstätten hat aber ihre Grenze:



Hauptausgabe

Berner Zeitung AG
3001 Bern
031/ 330 33 33
www.bernerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 42'391
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 571.193
Abo-Nr.: 1094551
Seite: 4
Fläche: 69'422 mm²

Auf eine vegane Ernährung einzugehen, ist zu aufwendig. Dies bestätigt auch Renata Rotem, Bereichsleiterin der südlichen Tagesstätten beim städtischen Jugendamt: «Bei veganem Essen erreichen wir eine ganz neue Komplexitätsstufe.»

Nicht nur für Organisationen mit einer eigenen Küche sei es schwierig, ein veganes Menü zuzubereiten – auch die Zürcher Cateringfirma «Menu and More», bei der die städtischen Tagesstätten ihr Essen bestellen, hat kein veganes Angebot.

Was also, wenn doch jemand möchte, dass sein Kind frei von tierischen Produkten ernährt wird? «Dann würden wir versuchen, einen Kompromiss zu finden», sagt Rotem. Denkbar wäre zum Beispiel, dass das Kind sein Essen anfangs von zu Hause mitbringt. «Findet sich aber keine langfristige Lösung, können wir das Kind schlichtweg nicht betreuen.»

Der Griff in den Nachbarteller

Die eigentliche Schwierigkeit scheint nicht beim Zubereiten der Speisen zu liegen, sondern eher am Esstisch: Kinder sind

neugierig und merken schnell, wenn ein Gspändli etwas anderes zu essen bekommt. Sieht dieses dann auch noch besser aus als das eigene Gericht, ist der Griff in den Nachbarteller schnell passiert.

So könne es durchaus passieren, dass beispielsweise ein Kind mit Nussallergie mit Nüssen in Berührung komme, meint Rotem. Sie gibt aber Entwarnung: «Unsere Angestellten wissen, wie sie im Falle einer allergischen Reaktion vorgehen müssen.»

Besonders aufpassen müssen die Angestellten von Kindertagesstätten bei Zöliakie: Schon kleinste Mengen an Gluten reichen dafür aus, eine Reaktion im Körper der Betroffenen hervorzurufen. Das Essen von an Zöliakie erkrankten Kindern muss deshalb von glutenhaltigen Nahrungsmitteln akribisch ferngehalten werden.

In den 16 städtischen Kindertagesstätten gibt es jedoch nur ein Kind, das unter der Glutenunverträglichkeit leidet. Grossen Aufwand habe auch dies nicht zur Folge, sagt Renata Rotem: «Für das Kind wird beim Caterer einfach ein glutenfreies Menü bestellt.»

Sheila Matti

Datum: 11.02.2017

BZ BERNER ZEITUNG

BZ.BERNERZEITUNG.CH

Hauptausgabe

Berner Zeitung AG
3001 Bern
031/ 330 33 33
www.bernerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 42'391
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 571.193
Abo-Nr.: 1094551
Seite: 4
Fläche: 69'422 mm²

Dieser Artikel erschien in folgenden Regionalausgaben:

Medium	Typ	Auflage
Berner Zeitung / Ausgabe Stadt+Region Bern	Hauptausgabe	42'391
Berner Oberländer	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	16'297
Berner Zeitung / Langenthaler Tagblatt	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	10'087
Berner Zeitung / Ausgabe Burgdorf+Emmental	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	13'227
Thuner Tagblatt	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	18'086
Solothurner Tagblatt	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	9'982
	Gesamtauflage	110'070