

Rote Wangen

Ernährung Viel Fleisch, zu wenig Obst und Gemüse – eine neue Studie bemängelt die Verpflegung in Kitas: Die Kinder essen nicht gesund.

Pfannkuchen gehen immer, ob süß oder salzig. Auch Spaghetti stehen häufig auf dem Speiseplan, mit Hackfleischsoße oder vegetarisch. Wenn es Fleisch gibt, dann am liebsten Hähnchen oder Pute, das ist billiger.

Was Kinder in der Kita essen, weiß Ulrike Arens-Azevêdo, Professorin an der Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Hamburg. Gemeinsam mit zwei weiteren Autorinnen untersuchte die Ernährungswissenschaftlerin die Kost der Kleinen. Dabei wollte sie nicht herausfinden, wie das Essen schmeckt, sondern wie gesund es ist. „Is(s)t Kita gut?“ heißt die Studie, die jetzt die Ber-



Kita-Kinder am Mittagstisch
1,8 Millionen Mahlzeiten pro Tag

telsmann Stiftung veröffentlicht. Die Antwort der Expertinnen: Nein, sie is(s)t nicht gut.

Nur 12 Prozent der Kitas servieren zum Mittagessen genügend Obst, nur 19 Prozent ausreichend Salat oder Rohkost. Auf den Speiseplänen steht zu oft Fleisch und zu selten Fisch. Es bestünden „begründete Zweifel, dass für alle Kita-Kinder ein gesundheitsförderndes Mittagessen sichergestellt wird“.

Für die Tagesstätten gilt offenbar nichts anderes als für die Kantinen: Alle reden von gesunder Ernährung – und auf den Tisch kommen dann Currywurst und Pommes.

Rund 1,8 Millionen Jungen und Mädchen essen jeden Tag in einer Kita oder

in einem Kindergarten zu Mittag. Und diese Zahl dürfte weiter steigen, schließlich existiert seit vorigem Jahr ein Rechtsanspruch auf einen Betreuungsplatz ab dem Alter von einem Jahr. Über dem rasanten Ausbau dürfe nicht die Kita-Qualität vergessen werden, mahnen seit längerem Fachleute wie der Frühpädagoge Wolfgang Tietze.

5000 Fragebögen an Betreuungseinrichtungen haben Arens-Azevêdo und ihre Kolleginnen verschickt, rund 1000 gaben Auskunft. Ungefähr die Hälfte der Kitas lässt das Essen warm anliefern, ein Drittel kocht vor Ort. Nur drei Prozent der Einrichtungen nutzen, was etliche Experten preisen: cook and chill – in einer Zentralküche gekochte Speisen werden schnell heruntergekühlt und am Essensort zu Ende gegart.

„Wir brauchten dringend bundesweit geltende Qualitätsstandards“, sagt Kathrin Bock-Famulla, zuständige Projektleiterin der Bertelsmann Stiftung.

In den Bundes- und Landesgesetzen für Kitas ist vom Essen kaum die Rede, ein vom Bundesfamilienministerium angekündigtes Kita-Qualitätsgesetz steht aus. Dabei gibt es anerkannte Leitfäden: Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung, an deren Handreichung sich auch die Forschergruppe um Arens-Azevêdo orientierte, fordert „ein tägliches Angebot an Rohkost, Salat oder gegartem Gemüse“, einen Menüzyklus von mindestens vier Wochen und kurze Warmhaltezeiten.

Das kostet – wie viel genau, versucht die Studie zu beziffern, abhängig vom Alter der Kinder und von der Art der Zubereitung. Unter 4,41 Euro pro Mittagessen sei bei den Vier- bis Sechsjährigen nichts zu machen, so lautet die Kalkulation der Autorinnen, wenn für 25 Kinder auf einmal gekocht werde.

Teurer wird's natürlich, wenn das Essen auch Biozutaten enthalte und im Einzelhandel eingekauft werde. Erheblich billiger allerdings ist das Essen zu haben, wenn es in einer Großküche hergestellt wird. Bei 300 Mittagessen pro Tag sinkt der Preis für eine Portion auf 2,42 Euro.

Das aber wollten viele Eltern nicht, sie misstrauen den Essensfabriken. „Die Väter und Mütter träumen von einer rotwangigen Köchin, die vor Ort das Bio-gemüse schnippelt und frisch aufkocht“, sagt Volker Peinelt, Professor am Fachbereich Oecotrophologie der Hochschule Niederrhein. Gute Gemeinschaftsverpflegung habe aber viel mit strikter Hygiene zu tun, mit gut ausgebildeten Küchenkräften, mit hochwertigen Großgeräten und einem straff organisierten Einkauf. „Je professioneller, desto besser.“

Jan Friedmann