

„Essen, was Spaß macht“

Auch Pommes sind erlaubt

Der Ernährungsberater Hartmut König hat an der Entwicklung des Modellprojekts Frankfood mitgewirkt.

Frankfurter Rundschau: Herr König, die Frankfurter Kindergärten werden mit Mittagessen aus einer Großküche versorgt. Reicht diese Qualität für Schulkinder nicht aus?

Hartmut König: Ein Großversorger kann nicht gewährleisten, dass frische und saisonal angebaute Lebensmittel aus der Region angeboten werden. Stattdessen werden häufig vorgefertigte Lebensmittel eingesetzt. Die Nutzer, in diesem Falle die Kinder, können die Qualität und die Zusammensetzung der Zutaten nur schwer einschätzen.

— *Das Kita-Essen hat aber den Segen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung erhalten.*

Von den Nährstoffen her kann ein solches Essen den Anforderungen durchaus entsprechen. Insbesondere dann, wenn das Essen mit frischen Salaten oder Obst ergänzt wird. Was aber völlig flach fällt, ist der pädagogische Effekt einer regionalen Versorgung. Da

Hartmut König leitet die Abteilung Ernährung bei der Verbraucherzentrale.



BILD: DPA

können Sie auch nicht mit dem Kind auf den Acker gehen und sagen: ‚Hier werden deine Kartoffeln angebaut.‘

— *Wären denn die Bauern aus der Region überhaupt in der Lage, die 150 Frankfurter Schulen zu beliefern?*

Das geht natürlich nicht von heute auf morgen. Deshalb starten wir unser Modellprojekt zunächst in drei Schulen, im nächsten Jahr kommen weitere drei bis vier hinzu. Das erste Ziel muss sein, einen mindestens zehnpromentlichen Bio-Anteil beim Schulessen zu erreichen und insgesamt einen möglichst hohen Anteil aus der Region. Auch konventionelle Erzeuger sprechen wir an. Die Erzeuger müssen sich zertifizieren lassen, etwa im Rahmen der Qualitätsmarke „Geprüfte Qualität Hessen“.

— *Nicht alle Eltern haben ein Bewusstsein für gesunde Ernährung.*

Unsere erste Erfahrung ist, dass die Eltern durchaus an diesem Thema interessiert sind. Es gab schon Anfragen, ob wir nicht für sie einen eigenen Koch-Workshop anbieten könnten. Denkbar wäre auch, dass zum Beispiel Eltern und Kinder gemeinsam zu dem anliefernden Bauern fahren.

— *Wie sieht denn ein optimales Mittagsmenü für ein Schulkind aus?*

Das wichtigste ist, dass der Frischeanteil sehr hoch sein muss. Viel Gemüse sollte dabei sein und möglichst frisches Obst und Salat. Fleisch wird dagegen nur als „gewürzgebender“ Bestandteil in geringerer Menge gebraucht. Als Beilagen Kartoffeln, Reis oder Nudeln möglichst vom vollen Korn. Verboten ist nichts, es kann alles gegessen werden, was Spaß macht und schmeckt. Ruhig auch mal Pommes. Die kann man ja auch mit wenig Fett selbst zubereiten.

Interview: Martin Müller-Bialon