



Tipps und Tricks aus dem
Kita-Alltag:
Hamburger Kitas
berichten von ihren
Erfahrungen bei der
Umstellung auf „Bio“.

Best Practice:

Biologische Lebensmittel in
der Kita-Verpflegung



Britta Möhring berichtet über die schrittweise Umstellung auf Bio-Verpflegung in der Kita Lummerland in Hamburg:

Können Sie uns zu Beginn Ihr Ernährungskonzept beschreiben?

„Der Träger hat vor 6 Jahren entschieden, dass wir mit dem Essenkonzept nach FITKID arbeiten, wie alle Kitas vom DRK. Wir verwenden stets frische Zutaten und legen einen großen Wert darauf, viel selbst zu kochen.“

(FITKID ist ein Projekt der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zur Optimierung des Verpflegungsangebotes in Kindertageseinrichtungen.)

Welchen Stellenwert hat bei Ihnen die Ernährung?

„FITKID gibt die genauen Ernährungsrichtlinien vor. Wir machen jedoch vieles selber, backen z.B. selbst Brot und mahlen unser Mehl in der Getreidemühle.“

Wie wird bei Ihnen die Verpflegung organisiert?

„Gekocht wird bei uns in der Kita direkt, es werden auch andere Kitas beliefert. Wir sind hier zu fünft, die Hauswirtschaftsleitung und vier Mitarbeiter in der Küche.“

Wie oft gibt es bei Ihnen Fleisch oder Fisch?

„Fleisch gibt es maximal einmal pro Woche, wobei es innerhalb von 4 Wochen höchstens einmal fettes Fleisch wie Hackfleisch geben darf, ansonsten muss es helles Fleisch wie zum Beispiel Muskelfleisch sein. Fisch gibt es mindestens einmal pro Woche, das ist finanziell jedoch schwer umzusetzen.“

Wer sind Ihre Bezugsquellen/Lieferanten?

„Fleisch von der Bio-Fleischerei Fricke, Fisch von Hagenah. Der Fisch ist nicht bio, sondern stammt aus Aquakultur und ist MSC zertifiziert.“

(Das Marine Stewardship Council-Label (MSC-Label) garantiert nachhaltige Fangmethoden für Wildfisch.)

Welche Bio-Lebensmittel bieten Sie an?

„Obst, Gemüse, Kartoffeln, Milch, Mehl- das wir in der Getreidemühle selbst mahlen-, Reis und Gemüsebrühe. Die Gewürze sind auch zum Teil bio.““

Kita Lummerland, Hamburg

Die Kita gehört zum Träger Deutsches Rotes Kreuz. Es werden 144 Kinder im Alter von 0-6 Jahren betreut. Das Betreuungsangebot besteht von 6 bis 18 Uhr. Für die kindgerechte, ausgewogene und gesunde Ernährung der Kinder sind ausgebildete hauswirtschaftliche Kräfte in der hauseigenen Großküche tätig.

Die Verpflegung besteht aus Mittagessen und Tee-pause. Das Frühstück bringen die Kinder selbst mit.

Derzeit verwendet die Kita Lummerland zu 50% Lebensmittel aus biologischem Anbau.

Britta Möhring ist seit Jahren Teil des Teams und hat die Umstellung auf Bio-Lebensmittel mitgestaltet.

Und welche Vorteile sehen Sie darin?

„Auf jeden Fall eine bessere Qualität. Ganz extrem merkt man das bei Fleisch und bei Fisch. Das Fleisch ist deutlich weniger wässrig.“

Woher beziehen Sie die anderen Bio-Lebensmittel?

„Nabuko, das ist ein reiner Biohändler. Die Händler sind nicht von FITKID vorgeschrieben. Die Lieferantenadressen haben wir durch den Ökomarkt bekommen. Wir werden fast täglich beliefert. Joghurt und Quark kommen zwei Mal die Woche.“

Wann haben Sie die Bio-Lebensmittel eingeführt?

„Wir haben 2006 angefangen.“

Was war der Auslöser für die Umstellung?

„Unsere damalige Hauswirtschaftsleitung stand dahinter, hatte ein großes Interesse an Bio-Lebensmitteln und wollte das gerne einführen. Auch das Haus stand dahinter. Wir haben den Kontakt zum Ökomarkt gesucht, einen Workshop zu dem Thema besucht und mit 10 Prozent angefangen. Bei den Eltern kam das sehr gut an, vor allem als wir Fleisch- und Milchprodukte auf bio umgestellt haben. Angefangen haben wir mit Reis, Nudeln und Obst.“

Wie sind Sie vorgegangen?

„Wir haben mit Workshops angefangen. Begonnen haben wir mit 10 Prozent Bio-Lebensmitteln und haben Schritt für Schritt weitergemacht. Dadurch, dass wir anfangen, vieles selber zu machen, wie Brot selbst backen und Soßen selbst kochen, sparten wir Geld, das wir für weitere Bio-Lebensmittel verwenden konnten. Zu der Umstellung kam es durch den Kontakt mit dem Ökomarkt und das große Interesse im Haus. Unser Vorteil war, dass die Kitaleitung dahinter stand und das Programm unterstützt hat.“

Welche Hindernisse gab es?

„Bei der Einführung gab es keine Probleme. Schon vor der Umstellung gab es bei uns nur ein Mal pro Woche Fisch oder Fleisch. Da Fertigprodukte sehr teuer sind, haben wir alles frisch zubereitet, sodass das Budget auch kein Hindernis darstellte.“



Tipp von Britta Möhring:

„Eine Umstellung ist Schritt-für-Schritt am einfachsten. Wir haben mit Reis, Nudeln und Obst angefangen. Um die Kosten neutral zu halten, machen wir vieles selber, wie zum Beispiel Brot backen. Für die einfache Umsetzung bedarf es einiger Erfahrung in der Küche, die aber mit der Zeit und mithilfe von guten Rezepten ganz von alleine kommt!“

Wie hoch ist der Preisunterschied pro Kind/Mahlzeiten, seit Sie Bio-Lebensmittel verwenden?

„Eine genaue Aussage ist uns nicht möglich, da unsere alte Hauswirtschaftsleiterin nicht mehr da ist. Wir arbeiten jedoch mit einer Mischkalkulation.“

(Bei einer Mischkalkulation werden abwechselnd günstige und teure Gerichte eingeplant und verwendet, um so die Kosten auszugleichen.)

Was würden Sie anderen Kitas empfehlen, die anfangen wollen, die Kitaverpflegung auf Bio umzustellen?

„Wenn man sich für Bio entscheidet, dann erstmal klein anfangen. Wir empfehlen, erstmal mit Milchprodukten, Obst, Gemüse zu beginnen und das Fleisch dann am Ende, da Fleisch ja generell sehr wenig eingesetzt werden soll. Und die richtigen Lieferanten suchen.“

Wo geht Ihre Reise noch hin? Möchten Sie das Bio-Angebot noch ausweiten?

„Wir möchten gerne die 50% beibehalten und versuchen, noch weitere Bio-Produkte einzubauen. Außerdem wollen wir auf Fertigprodukte verzichten und frisch kochen und backen. Inzwischen haben wir hier schon viel Erfahrung gesammelt, wodurch uns vieles im Küchenalltag leichter von der Hand geht.“

Vielen Dank, dass Sie sich die Zeit genommen haben!

