



Was mögen Kinder gern? Auch damit befassten sich jetzt am Lise-Meitner-Kolleg in Ahaus Experten. Foto: Meisel-Kemper

Alles Geschmackssache

Expertenrunde zum Thema Catering für Kinder

-emk- Ahaus/Kreis Borken. Aufklärung und Anregung zugleich bot die Fortbildung für Erzieher von Kindergärten, Lehrer von Schulen und Caterer, die Schulen und Kitas mit warmen Mittagessen versorgen, am Berufskolleg Lise Meitner in Ahaus. Barbara Stümpel, Vernetzungsstelle Schulverpflegung NRW, und die Ökothropologinnen der Fachhochschule Münster, Marie Nölle und Hedwig Schindler, animierten die 25 Teilnehmer aus Ahaus, Coesfeld, Stadtlohn und Münster beim Thema des Nachmittags „Bio in Schulen und Kitas – eine Aufgabe für alle Sinne“ genauer hinzusehen und hineinzuschmecken.

Gerald Brunnert von der Bio-Werkstatt Iserlohn stellte mehrere Modellprojekte vor, in denen Bioprodukte mit Erfolg in Schulen als

schmackhafte Mittagessen angeboten würden. Seggeviß zeigte an Hand des Projektes „CHOCA“, wie man Kinder kindgerecht, aber dennoch gesund bekochen und zu gesundem Ernährungsverhalten anhalten kann.

Die Basis für eine angelegte Diskussion war damit bereits gelegt. Vielfach schieden sich die Geister an der Frage, ob man den Weg über die Eltern wählen oder direkt die Kinder zu gesundem Essen verführen sollte. Kalkulationsfragen der Caterer, die ein breiteres Angebot erstellen müssten, ohne eine entsprechende Garantie zu bekommen, dass ihre Gerichte in der Zahl auch gegessen würden, beleuchtete die andere Seite der Anbieter.

Nölle und Schindler hatten den Praxisteil in der Küche des Berufskollegs

übernommen. Mit Tests zeigten sie den Teilnehmern, dass schon die Erwachsenen höchst unterschiedliche Geschmäcker haben. Gurken oder Möhren aus Bio-Anbau und aus konventionellem Anbau sollten durch eigenes Probieren erkannt und bewertet werden nach Geschmack, Aroma und Wassergehalt. Aromen werden durch Riechen und Schmecken wahrgenommen. Wird der Geruchssinn durch das Zuhalten der Nase ausgeschaltet, kann der Geschmack schon ganz anders eingestuft werden.

Jutta Kerkmann-Lawerino, Lehrerin an der St.-Franziskussschule Ahaus, zeigte sich vom Angebot des Seminars angetan: Privat koche sie nur mit Bioprodukten, während sie im Unterricht nur Zutaten der Saison verwende.