

Frisch, gesund und schöpfungsfreundlich

Im Kindergarten St. Maria Thalkirchen wird jeden Tag selbst gekocht

Im Kindergarten St. Maria Thalkirchen ist Bewegung im Garten angesagt. Bei herrlichem Sonnenschein sind die Buben und Mädchen vor allem draußen aktiv. Einige klettern und rutschen, ein Junge kehrt mit einem kleinen Kinderbesen spielerisch den Weg, eine Gruppe schaukelt an der Hängematte. Bei so viel Bewegungsdrang werden sie bald Hunger haben.



Und tatsächlich strömt schon ein guter Duft aus der Küche. Dort steht Blaženka Jurišić und rührt den großen Topf mit den Putenhackfleischbällchen in Tomatensauce um. „Dazu gibt es Reis und Gurkensalat“, erklärt sie. „Ich koche jeden Tag frisch. Gestern hatten wir Linsensuppe und danach Milchreis. Morgen gibt es Fischstäbchen mit Kartoffeln und Rohkostsalat.“ Der Speiseplan ist abwechslungsreich und die Kinder mögen das Angebot. Kein Wunder, dass vor der Küchentüre eine selbst gestaltete Auszeichnung „für die beste Köchin der Welt“ hängt.



Ökologisch angebaute und regionale Produkte

Blaženka Jurišić winkt etwas verlegen ab, als sie darauf angesprochen wird. Ihr ist wichtiger, was den Kindern schmeckt. Sie verrät, dass der Klassiker „Nudeln mit Tomatensauce“ auch hier am besten ankommt. Schnitzel, Pizza, Lasagne und Ofenkartoffeln sind ebenfalls sehr beliebt. „Aber der Speiseplan muss natürlich abwechslungsreich sein. Es darf nicht immer dasselbe geben“, schmunzelt sie. Blaženka Jurišić bietet auch immer wieder gesundes Gemüse an. Manche entdecken auf diese Weise schon im Kleinkindalter, dass so etwas wie Brokkoli sehr lecker schmecken kann. Im Kindergarten St. Maria Thalkirchen, der zum KiTa-Verband München-Südwest der Erzdiözese gehört, wird jeden Tag frisch gekocht. Das ist vorbildlich und in Bezug auf den Kosten-Nutzen-Faktor finanziell durchaus zu stemmen.



Die Lebensmittel, die im Kindergarten verarbeitet werden, stammen von zwei Firmen, die überwiegend ökologisch angebaute und regionale Produkte vertreiben. „Wir können noch nicht garantieren, dass wirklich alles bio ist, aber das meiste schon“, erklärt Kindergarten-Leiterin Andrea Günther. Die Kinder lernen durch das selbst gekochte Essen mehrere wichtige Dinge: Zum Beispiel, dass abwechslungsreiche Mahlzeiten mit Gemüse und Salat gesund sind und gut schmecken. Oder dass man nur ganz wenig Verpackungsmüll verursacht, wenn man selbst kocht. Nicht zuletzt, dass es zur Lebensqualität beiträgt, wenn man gemeinsam am Tisch sitzt und nicht jeder einfach irgendwo etwas selbst Mitgebrachtes isst.

Spürbare Gemeinschaft

Das Team des Kindergartens hat sechs „Herzensanliegen“ für das pädagogische Konzept erarbeitet: Dazu gehört zum Beispiel, dass die Kinder Wertschätzung erfahren und dass sie genug Zeit für sich haben dürfen. „In unserer Gesellschaft sind fast alle immer im Stress. Die Kinder haben deshalb bei uns in allen pädagogischen Angeboten die Freiheit, einfach Kind zu sein“, erklärt Andrea Günther. Sie sollen den Glauben kennenlernen, der Halt und Kraft geben kann. Schließlich sollen die Kinder im Kindergarten gelebte Herzenswärme und Freude spüren.

Nun ist es 12 Uhr. Zeit fürs Mittagessen. Alle 55 Kindergartenkinder, die aktuell einen Platz hier haben, essen gemeinsam. Auch die acht Erwachsenen, die in der KiTa beschäftigt sind, sitzen mit an den Tischen. „Wir sind eine Gemeinschaft, wir essen alle dasselbe und wir gehören zusammen“, sagt Kindergarten-Leiterin Andrea Günther. Die gelebte Herzenswärme ist hier kein bloßer Punkt in einem Konzept, sondern spürbar. Und das Essen hat damit viel zu tun...

Text und Fotos: Gabriele Riffert

Link zum Projekt „Wir übernehmen Schöpfungsverantwortung“: www.erzbistum-muenchen.de/umwelt