

# Gesunde Küche muss Kinder an Gemüse gewöhnen

In Himmelpforten beliefert Qualifizierungsküche des BBW Cadenberge-Stade Kita und Hort – Informationen vom Küchenleiter im Rat

Von Jutta Eidtmann

**HIMMELPFORTEN.** Seit über zwei Jahren beliefert die Qualifizierungsküche des Berufsbildungswerkes Cadenberge-Stade die kommunale Kindertagesstätte und den Hort der Gemeinde Himmelpforten mit Mittagessen. Aber auf dem Catering-Markt im Landkreis Stade gibt es weitere Anbieter. Und erst im Juli hatte eine Gruppe von angehenden hauswirtschaftlichen Projektleitern der Berufsbildenden Schulen in Stade das Konzept für eine Eigenversorgung in der Eulsete-Halle vorgestellt.

Aber das Berufsbildungswerk hat gute Argumente, warum die Gemeinde bei ihrem Lieferanten bleiben sollte. Dr. Maria Stegmann (wohnhaft in Breitenwisch und ehemalige Ratsfrau) vom Bildungswerk-Leitungsteam und André Seckinger, Koch und Fachbereichsleiter, hatten in der jüngsten Ratssitzung Gelegenheit, ausführlich über die zertifizierte Qualifizierungsküche mit mehreren Standorten zu berichten, die täglich 3500 Kinder versorgt und mittlerweile bis in die Landkreise Cuxhaven und Rotenburg liefert.



So wirbt das Bildungswerk für Essen aus der Qualifizierungsküche.

Bild: Berufsbildungswerk

„Wir liefern gesundes Essen für Kindergärten und Schulen“, wirbt die Qualifizierungsküche in ihren Publikationen. Seckinger, seit 2007 beim BBW und seit 2012 Küchenleiter, führte aus, welche Anforderungen die diätetisch zertifizierte Küche schafft, die einen Erwachsenen- und einen Kinderbeirat unterhält. Sie muss eine Balance halten zwischen dem, was eine gesunde Küche ausmacht

(Vollkorn, Fisch, sehr viel Gemüse und Obst) und dem, was Kinder am liebsten essen. Sie muss Allergien beachten und Religionen, fett- und zuckerarm kochen, Vielfalt statt regelmäßiger Wiederholungen bieten. Sie versucht, regionale Produkte einzupflegen. Es gebe ein gut funktionierendes Rückmeldesystem, sagt André Seckinger. Kritik spornt an und hilft, Dinge zu verbessern.

Das Essen, das in Thermoporten ausgeliefert wird, wurde anfangs nur in der Qualifizierungsküche im Altländer Viertel in Stade gekocht, das junge Menschen in Ausbildung bringt und qualifiziert. Mittlerweile gibt es Küchen Am Hohenwedel in Stade, in Frendenbeck und Cadenberge, damit die Wege kurz sind.

Als Beispiel für die Flexibilität der Einrichtung nannte André Seckinger, dass sein Haus schnell einspringen kann, wenn es beim Klönstuv-Team ein Problem gibt. Die Gaststätte Klönstuv kocht schon lange für die Krippenkinder. Seckinger beschrieb das Bestellsystem und führte aus, dass die Küche auch Arbeitskräfte stellen kann, die das Essen austeilen. Wie teuer das werde, müsse man durchkalkulieren. Sichergestellt sei die Vertretung bei Krankheit.

Zurzeit beschäftigt die Gemeinde Himmelpforten eine eigene Kraft mit 20 Wochenstunden, die in der Eulsete-Halle das Essen in Schüsseln füllt und an die Kindergarten-Kinder der kommunalen Kita ausgibt. Im Hort machen das die Erzieherinnen und der Bufdi.



Küchenleiter André Seckinger.

Foto: Eidtmann

Bürgermeister Bernd Reimers dankte dem 50-jährigen Koch für den informativen Vortrag. Im Moment gebe es keine akuten Probleme, so der Ratsvorsitzende und Gemeindedirektor. Man überlege in Ruhe weiter. Vor der Ratssitzung hatte der Verwaltungsausschuss eine Anhebung des Essensgeldes pro Kind/Mahlzeit von 3,30 auf 3,60 Euro beschlossen. Die Anhebung wird zum 1. Januar 2020 wirksam.