



## MÜHLBACH

25. Oktober 2018 10:55 Uhr

### Bio auf den Teller! Auch bei der Gruppenverpflegung

Das Budget ist knapp, die Zeit auch? Trotzdem können Kinder in Schule und Kita mit Bio-Essen verpflegt werden. Wie das geht, verrät ein Workshop in Bischofsheim.

Mehr Bio in der Gemeinschaftsverpflegung, insbesondere in Schulen und Kitas, das ist nicht nur theoretisches Ziel im Konzeptpapier der Ökomodellregion Rhön-Grabfeld.

Das Thema liegt auch der Managerin der Ökomodellregion, Corinna Ullrich, am Herzen. „Wenn wir über Bewusstseinsbildung sprechen, müssen wir in Kindergärten und Schulen ansetzen. Dort erziehen wir die Konsumenten von morgen.“

„Bio kann jeder“ heißt denn auch ein Workshop, den das Münchner Ernährungsinstitut KinderLeicht im Auftrag der Ökomodellregion Rhön-Grabfeld am Donnerstag, 22. November, von 14 bis 18 Uhr in der Hauswirtschaftsschule Bischofsheim anbietet. Die kostenlose Fortbildung richtet sich an pädagogische Fachkräfte, Köche, Küchenkräfte, Eltern, Landwirte, Verarbeiter, Abo-Kistenbetreiber, Großhändler und andere Interessierte und informiert über den Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Verpflegung von Kindern. Dabei wird auch ganz praktisch zum Kochlöffel gegriffen.

#### In Rhön-Grabfeld gibt es noch viel zu tun

In vielen Städten werde das Thema Bio in der Gemeinschaftsverpflegung inzwischen ernsthaft verfolgt, erklärt die Ökomodellregions-Managerin. Ullrich verweist auf Bremen, die Stadt habe Anfang 2018 in einem Aktionsplan beschlossen, städtische Schulen und Kitas zu Hundert Prozent auf Biokost umzustellen.

Auch wenn Ullrich die Rhön-Grabfelder Situation nicht detailliert analysiert hat, weiß sie: Im Bereich Gemeinschaftsverpflegung gibt es dort definitiv Entwicklungspotenzial. Derzeit bemüht sich Ullrich, dass Rhön-Grabfelder Schulen künftig ihr Schulobst in Bioqualität beziehen. „In ländlichen Regionen ist es natürlich immer etwas schwieriger, Bio in die Gemeinschaftsverpflegung zu bekommen“, räumt Ullrich ein, „wenn aber Akteure da sind, die das wirklich wollen, klappt es auch.“

#### Die Kita Mühlbach als Vorbild

Leuchtturmprojekte gibt es schon jetzt in Rhön-Grabfeld. Seit Jahren umgesetzt wird das Thema Bio-Essen beispielsweise in der Kindertagesstätte Mühlbach. Für zwei Euro pro Tag werden die Mühlbacher Kindergartenkinder nahezu komplett biologisch verpflegt, Frühstück, Mittagessen und Nachmittagsobst inklusive.

„Der Anteil an Bio-Lebensmitteln liegt in Mühlbach bei circa 90 Prozent“, erzählt Margit Derleth vom Naturlandhof Derleth in Salz. Sie hatte als Kindergarten-Leiterin einst die Bio-Lebensmittel in der Mühlbacher Kita eingeführt. Inzwischen hat Derleth zwar den passiven Teil ihrer Altersteilzeit angetreten, die Mühlbacher kochen aber natürlich auch ohne sie weiterhin bio.

#### Mit den Kindern für die Kinder bio kochen

„Gekocht wird mit den Kindern für die Kinder.“ Die Kita Mühlbach komme komplett ohne externen Caterer aus. Dass man dadurch Kosten spare und keine spezielle Zertifizierung benötige, sei nur ein positiver Nebeneffekt. Noch wichtiger ist Derleth das „pädagogische Konzept“ Kochen. Im besten Fall erfahren die Kinder viel über die Zutaten, holen den Apfel vom Baum und die Kartoffel vom Acker.

„Im Kochen steckt so viel drin: Biologie, Mathematik, Weltwissen.“ Wenn die Kinder Klöße rollen, schulen sie die Feinmotorik. Nicht zu unterschätzen sei das Thema soziales Lernen. „Ich koche für jemanden etwas.“ Daraus erwachse einerseits Stolz auf das Geschaffte, andererseits eine Wertschätzung für das Kochen. Auf das Thema Zeitaufwand angesprochen, erklärt Derleth augenzwinkernd: „Die Gerichte sind quasi alle Fast Food.“ Und: „Ich brauch' keinen Apfel zu malen, wenn ich noch keinen in der Hand hatte.“

Die Main-Post bietet Ihnen ein umfangreiches, aktuelles und informatives Digitalangebot. Dieses finanziert sich durch Werbung und Digitalabonnements. Wir setzen daher Cookies und andere Tracking-Technologien ein. Weitere Informationen, auch zur Deaktivierung der Cookies, finden Sie in unserer Datenschutzerklärung. ICH HABE DEN HINWEIS GELESEN UND VERSTANDEN

Dinkelfrikadellen mit Spinat ist sicher nicht jedes Kindes Lieblingsessen. Im Kindergarten Mühlbach ist es eines der beliebtesten Gerichte. Geschafft habe man dort den Weg weg von den typischen Kindergerichten. „Kinder müssen möglichst viel Unterschiedliches angeboten bekommen, damit sich ihre Geschmacksknospen öffnen“, weiß Derleth. In Mühlbach scheint das gelungen. „Im Kindergarten schmeckt's am besten“, für Mühlbacher Eltern ist dieser Satz nicht ungewöhnlich.

„1998 haben wir dort mit dem Essen kochen angefangen“, erinnert sich Derleth. Damals sprach noch keiner von Bio-Lebensmitteln. Vielmehr wollte die Kita ihren Aussiedlerkindern – und natürlich nicht nur diesen – eine „anständige“ warme Mahlzeit anbieten. „Und zwar so günstig wie möglich“, so Derleth.

### **Bio muss nicht immer teurer sein**

Dass der Bio-Anteil nach und nach stieg, passierte quasi nebenbei. Erst waren es Bio-Eier und Bio-Kartoffeln, die Margit Derleth aus dem heimischen Betrieb in Salz im Mühlbacher Kindergarten verkochte. Dann kamen nach und nach andere Produkte dazu. 3,50 Euro für zehn Kilo konventionelles Mehl? Derleth stutzte an der Kasse. „Was da wohl drin ist, dass es so billig ist?“ Fortan bezog sie auch das Getreide von einem befreundeten Biobauern.

Teurer ist der Einsatz von Bio-Lebensmitteln aber nicht zwangsläufig, wie Derleth an einem Beispiel aufzeigt. Kaufte sie für ihre 90 Kinder Kloßteig im Lebensmittelgroßhandel, kostete sie das circa 75 Euro. Stellte sie den Kloßteig dagegen mit den Kindern selbst aus Bio-Eier, Bio-Kartoffeln und Bio-Mehl her kosteten die Zutaten circa 25 Euro. Entscheidend seien die Kontakte und ein gutes Netzwerk. Wer die nicht habe, könne sich jederzeit an Ökomodellregions-Managerin Corinna Ullrich wenden. Sie hat Tipps und Kontakte zu Direktvermarktern zur Hand.

### **Wenig Fleisch**

„Keine Convenience-Produkte, keine Personalkosten und wenig Fleisch“ war Derleths Erfolgsgeheimnis. „Es ist ein möglicher Weg den Bio-Anteil in Gemeinschaftsverpflegungen zu erhöhen“, so Ullrich. Über diese, aber auch über weitere Strategien soll im Rahmen des Workshops berichtet werden.

Anmeldeschluss für den Workshop „Bio kann jeder“ in Bischofsheim ist Donnerstag, 15. November. Anmelden können sich Interessierte beim Ernährungsinstitut KinderLeicht, Tel. (089) 716 77 50 31, [ino@kinderleichtmuenchen.de](mailto:ino@kinderleichtmuenchen.de)

---

Artikel: <https://www.mainpost.de/regional/rhoengrabfeld/Bio-auf-den-Teller-Auch-bei-der-Gruppenverpflegung;art765,10091645>

© Main-Post 2017. Alle Rechte vorbehalten. Wiederverwertung nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung

Die Main-Post bietet Ihnen ein umfangreiches, aktuelles und informatives Digitalangebot. Dieses finanziert sich durch Werbung und Digitalabonnements. Wir setzen daher Cookies und andere Tracking-Technologien ein. Weitere Informationen, auch zur Deaktivierung der Cookies, finden Sie in unserer Datenschutzerklärung. ICH HABE DEN HINWEIS GELESEN UND VERSTANDEN