



BISCHOFSHHEIM

01. Februar 2019 11:27 Uhr

Warum Bioverpflegung in Kindergärten eine gute Wahl ist

Vergangene Woche fand schon der dritte Workshop mit dem Titel „Bio kann Jeder“ in der Hauswirtschaftsschule Bischofsheim statt.

Vergangene Woche fand schon der dritte Workshop mit dem Titel „Bio kann Jeder“ in der Hauswirtschaftsschule Bischofsheim statt. Die Ökomodellmanagerin des Landkreises Rhön-Grabfeld, Corinna Ullrich, hatte Agnes Streber vom Ernährungsinstitut Kinderleicht in München in die Ökomodellregion eingeladen, um Mitarbeitern von Kindertagesstätten und weiteren Interessierten den Wert von

biologischen Lebensmitteln zu erläutern und Hinweise aufzuzeigen, wie schrittweise Bioprodukte in die Verpflegung eingebaut werden können, heißt es in einer Pressemitteilung.

Im Vortrag ging Streber zunächst auf ökologische Vorteile von Bio-Produkten ein. Diese ökologisch erzeugten Produkte berücksichtigen beispielsweise eine tiergerechte Haltung mit Mindest-Stall und Auslaufflächen sowie eine ackerbauliche Bewirtschaftung, bei der die Bodenfruchtbarkeit und Artenvielfalt besonders geschont wird. Sie zeigte auf, dass es, obwohl die ökologische Erzeugung zwar mehr Fläche bedarf, dennoch gut möglich wäre, dass wir uns alle ökologisch ernähren – unter der Voraussetzung, dass wir unseren Fleischverzehr reduzieren und Nahrungsmittelabfälle vermeiden.

Dass Biolebensmittel nicht nur für die Umwelt gut sind, sondern auch für den Verbraucher zeigt auch, dass bei der Lebensmittelverarbeitung wesentlich weniger Zusatzstoffe zugelassen sind als bei ökologischen Erzeugnissen. Nach EU-Richtlinien sind für konventionelle Lebensmittel etwa 300, in der Bio-Verarbeitung nach EU-Richtlinien nur etwa 50 und bei den Bio-Anbauverbänden Bioland, Naturland und Demeter nur etwa 20 zugelassen.

Im Anschluss stellte Ullrich regionale sowie überregionale Bezugsquellen von Biolebensmitteln vor. Eine Liste mit den Bio-Direktvermarktern aus dem Landkreis kann sich jeder Interessierte auf der Seite der Ökomodellregion Rhön-Grabfeld unter Infomaterial herunterladen. Weitere regionale Anbieter stellt die Homepage der Dachmarke Rhön vor.

Streber stellte den Bio-Speiseplanmanager vor, ein Tool, das die Mengenberechnung und Kalkulation für Verpflegungseinrichtungen erleichtert und interessante Rezepte und Speisepläne vorschlägt. Anschließend erklärte Streber, wie durch gezieltes Nudging Anreize gestaltet und Kantinenbesucher dazu gebracht werden, sich für das gesündere Essen zu entscheiden.

Artikel: <https://www.mainpost.de/regional/rhoengrabfeld/Warum-Bioverpflegung-in-Kindergaerten-eine-gute-Wahl-ist;art765,10167867>

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