

„Essen und Trinken einen höheren Stellenwert einräumen“

Interview mit Uschi Schneider, Wiesloch

Im Ernährungsbericht 2016 wird u. a. über die „VeKiTa“-Studie der DGE berichtet werden, aus der die ERNÄHRUNGS UMSCHAU im vorliegenden Heft einen Auszug veröffentlicht. Die Studie zeichnet ein aktuelles Bild der Verpflegungssituation in deutschen Kindertagesstätten. Uns interessierte in diesem Zusammenhang eine Einschätzung der Fachleute „vor Ort“: Wie werden Ernährung und Ernährungsbildungsaufgaben in deutschen Kitas umgesetzt – was hat sich verändert, welches sind Errungenschaften und Herausforderungen? Uschi SCHNEIDER ist Koordinatorin der „Landesinitiative Bewusste Kinderernährung“ (BeKi) Baden-Württemberg im Landratsamt Rhein-Neckar-Kreis, sie hat seit vielen Jahren intensiven Kontakt zu Fachberaterinnen und pädagogischen Fachkräften in Kitas und begleitet Einrichtungen bis zur Erreichung des BeKi-Zertifikats.



Uschi SCHNEIDER ist Koordinatorin der „Landesinitiative Bewusste Kinderernährung“ Baden-Württemberg im Landratsamt Rhein-Neckar-Kreis.

Die neue Kita-Studie der DGE zeichnet, was das Lebensmittelangebot angeht, ein einigermaßen vertrautes Bild: zu viel Fleisch, nicht täglich Gemüse und/oder Salat. Sie haben seit vielen Jahren einen intensiven Kontakt zu Kitas im Rhein-Neckar-Kreis. Stimmt das mit Ihren Erfahrungen in Kitas überein?

SCHNEIDER: Diese Ergebnisse können wir bestätigen. Wird in unseren Fortbildungen das Thema Lebensmittelauswahl und -menge thematisiert, staunen viele pädagogische Fachkräfte über die Gemüseportionen und die geringen Fleischmengen, die empfohlen werden. Bei der Zwischenverpflegung hat sich aus unserer Sicht das Obst- und Gemüseangebot verbessert.

Hat sich die Verpflegungssituation in den letzten 15 Jahren erkennbar verändert? Verbessert – verschlechtert?

SCHNEIDER: Die größte Veränderung ist das weit verbreitete Angebot von Mittagessen aufgrund verlängerter Öffnungszeiten. Eltern fragen dieses Angebot für ihre Kinder verstärkt nach. Die Qualität und die Akzeptanz des Essens sind je nach Verpflegungssystem – Caterer oder „Selbstkocher“ – und individueller Situation in der Kita sehr unterschiedlich. Caterer, die die Kitas teilweise beliefern, sind oft nicht auf die kleinen Tischgäste vorbereitet und die Speisepläne sind nicht immer kindgerecht. Zunehmend problematisch sehen wir die Zwischenverpflegung in vielen Kitas, wenn sie

in der Verantwortung der Eltern liegt. In der Vesperdose (wenn es denn eine gibt) finden sich oft Süßigkeiten, Kinderlebensmittel oder „Bäckertüten“, was nicht den Vorstellungen der Kita entspricht und demzufolge zu Konflikten mit Eltern führt.

Aber es gibt auch immer mehr Kitas, die dem Thema Essen im Alltag eine große Bedeutung geben. Das spiegelt sich sowohl im Essensangebot, z. B. bio, vegetarisch, orientiert an Qualitätsstandards, als auch in den pädagogischen Maßnahmen rund ums Essen und dem bewussten Wahrnehmen der eigenen Rolle als Vorbild wieder. Diese Kitas sind auch sehr am BeKi-Zertifikat interessiert. Allgemein lässt sich ein besser werdendes Bewusstsein für das Thema Ernährung beobachten, wenn auch nur zögerlich. Und manche Einrichtungen, die die Reichweite der Ernährungsbildung erkannt haben, geben diese Erfahrungen an andere Kitas weiter.

Können Sie die persönlichen Eindrücke Ihrer Arbeit in Kitas zu den dringendsten Problemen bezüglich Ernährung wiedergeben? Wo besteht der größte Handlungsbedarf?

SCHNEIDER: Die dringendsten Probleme beim Thema Ernährung bestehen aus unserer Sicht darin, dass die Chancen von Essen und Trinken, Ernährungsbildung und Sinnes-schulung als attraktiven Teilen der Gesundheitsförderung im Alltag zu oft nicht erkannt werden. In unseren Fortbildungen stellen wir immer wieder fest, dass sich das Essensangebot fast automatisch bessert, wenn Essen und Trinken insgesamt einen höheren Stellenwert in der Einrichtung bekommen. Ernährungsbildung als Schlüsselfunktion im Kita-Alltag müsste auch im Rahmen der Ausbildung an den Fachschulen für Sozialpädagogik mehr Gewicht bekommen. Die Verpflegung stellt für viele Kitas eine zusätzliche notwendige Aufgabe dar, die möglichst kostengünstig und mit wenig Aufwand erledigt werden soll. Die Einstellung einer Hauswirtschaftskraft wird oft als zu teuer abgelehnt und die pädagogischen Fachkräfte sollen diese Tätigkeit zusätzlich leisten. Das ist jedoch nicht ihre Aufgabe. Sowohl die Speiseplanung als auch die Zubereitung/Ausgabe des Essens verlangt fundiertes Fachwissen, um allen Erfordernissen gerecht zu werden. Das Fehlen von allseits zu beachtenden, verpflichtenden Qualitätsstandards erschwert das Angebot einer ausgewogenen Ernährung zusätzlich. Ein gesetzlich festgelegter Standard würde die Umsetzung einer besseren Essensqualität erheblich voranbringen.

Ohne die Zusammenarbeit mit den Eltern lässt sich die Ernährungssituation der Kinder nur schwer verbessern. Welche Erfahrungen haben Sie mit der Erziehungspartnerschaft mit den Eltern?

SCHNEIDER: Eine gute Zusammenarbeit zwischen pädagogischem Team und Elternschaft ist gerade beim Essen unverzichtbar. Es hat sich bewährt, dass die Einrichtung ihre Aspekte der Ernährungsbildung und des Verpflegungsangebotes bereits in der Konzeption verankert und diese dann schon bei der Anmeldung den Eltern mitteilt. So können aufkommende Fragen und Hintergründe der

Entscheidungen gleich im Gespräch geklärt werden. Transparenz verhindert, dass sich Eltern bevormundet fühlen, weil z. B. das mitgegebene Frühstück kritisiert wird. Konflikte dürfen nicht auf dem Rücken der Kinder ausgetragen werden. Ein Elternabend kann begleitend fachliche Informationen bieten und dadurch zugleich die Empfehlungen der Kita unterstützen und auf den aktuellen Stand bringen.

Hilfreich bei allen Ernährungsfragen sind externe Fachleute. In Baden-Württemberg sind das oft die BeKi-Fachfrauen. Sie unterstützen mit fachlichem Input, Argumenten und Hintergrundwissen und geben so dem Team mehr Sicherheit. Sie moderieren auch bei Problemen und helfen, individuelle Lösungen für die Einrichtung zu finden. Die Speisenauswahl ist dabei meist nur ein Aspekt unter vielen. Als besonders positive Verstärkung aller Beteiligten wirkt die BeKi-Zertifizierung¹.

Können Sie auch einschätzen, welches im Allgemeinen, einmal abgesehen von der Ernährung, die dringendsten Probleme in deutschen Kitas sind, welche evtl. auch als vorrangig vor Bemühungen zur Gesundheitsförderung behandelt werden?

SCHNEIDER: Bemängelt werden von den Kita-Mitarbeiterinnen in Gesprächen immer wieder Personalprobleme und die räumliche und sachliche Ausstattung der Einrichtungen als Voraussetzung für eine entspannte Arbeit.

Was könnte und was sollte ggf. getan werden, um die ja inzwischen vorhandenen Standards, Informationen und Angebote zu gesundheitsfördernder Ernährung besser in die Kitas hineinzutragen und umzusetzen?

SCHNEIDER: In der Aus- und Fortbildung der pädagogischen Fachkräfte sollte das Potenzial der Ernährungsbildung viel stärker betont werden. Dazu gehören Stichworte wie „Essen mit allen Sinnen“, „Bildungsort Mahlzeit“ mit seinen vielen pädagogischen

Möglichkeiten im Alltag² und natürlich auch ein ausgewogener Speiseplan.

Ein verbindlicher Qualitätsstandard für die Verpflegung würde die Situation stark verbessern und alle Träger der Kitas in die Pflicht nehmen. Solange dies noch nicht der Fall ist, brauchen nicht nur die pädagogischen Fachkräfte, sondern auch Trägerinstitutionen und die Eltern noch viel mehr Informationen über die Bedeutung einer guten Ernährung für die Entwicklung der Kinder – und damit ist nicht nur die körperliche Entwicklung gemeint. Pädagogische Fachkräfte sehen sich dabei nach unseren Erfahrungen oft allein gelassen. In Baden-Württemberg unterstützt uns dabei auch die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung ganz intensiv.

Sehen Sie die politische Unterstützung in Baden-Württemberg durch die Landesinitiative Bewusste Kinderernährung als besser an als in anderen Bundesländern?

SCHNEIDER: Ja, durch die seit über drei Jahrzehnten durch das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz geförderte Arbeit haben wir vor Ort ein Netzwerk mit Fachberaterinnen, Fachschulen für Sozialpädagogik und pädagogischen Fachkräften der Kitas aufgebaut. Jedes Jahr finden landesweit Hunderte von Fortbildungen und Elterninformationsveranstaltungen statt und das BeKi-Zertifikat ist zu einer Erfolgsgeschichte geworden.

Frau SCHNEIDER, wir bedanken uns herzlich für dieses informative Gespräch.

Das Gespräch für die ERNÄHRUNGSUMSCHAU führte Dr. Sabine SCHMIDT.

¹ ■■■ Beitrag von HÄNEL und RADKE ab S. M116 in diesem Heft.

² ■■■ Tagungsbericht „Bildungsort Mahlzeit“ ab S. M74 in diesem Heft.