



## **PRESSEMITTEILUNG**

### **Ein Projekt mit Vorbildcharakter**

#### **Rupert Ebner zu Besuch in der kinderKüche der bürgerhilfe ingolstadt**

*Rupert Ebner besuchte die kinderKüche der bürgerhilfe ingolstadt in Kösching, um sich über ein Projekt zu informieren, das in Ingolstadt wortwörtlich Schule machen könnte. Die kinderKüche kocht selbst und beliefert die neun Kindertageseinrichtungen der bürgerhilfe ingolstadt KiTa GmbH mit frischem Essen – das nicht aufgewärmt wird.*

Als Rupert Ebner, Referent für Gesundheit, Klimaschutz und Umwelt der Stadt Ingolstadt, am Dienstag um zehn Uhr die kinderKüche in Kösching betritt, ist das Essen bereits unterwegs zu den Kindern. „Heute gibt es Hexensuppe und Scheiterhaufen mit frischer Vanillesoße“, erzählt Köchin Monika Mertel. „Die Kinder lieben das.“ Die Hexensuppe, hinter der sich eine Brokkolicremesuppe mit Kartoffeln verbirgt, und der Nachtisch wurden vormittags von dem sechsköpfigen Küchenteam um Küchenchef Stephan List frisch zubereitet. In speziellen Thermobehältern wurde das Essen ab halb zehn in zwei Touren zu den neun Kindertageseinrichtungen der bürgerhilfe ingolstadt KiTa GmbH gebracht. Spätestens um elf Uhr haben die Kinder ihr Essen auf den Tellern – frisch gekocht und ohne Aufwärmen.

Täglich verlassen rund 750 Essen die kinderKüche, berichtet Michael Bark, Geschäftsführer der kinderKüche. „Das sind 180.000 Essen im Jahr“, rechnet Rupert Ebner hoch. Bei 430.000 Essen liegt der Bedarf der städtischen Einrichtungen. Rupert Ebner fragte in der kinderKüche ganz genau nach, denn das Thema Essensversorgung der Kinder wird aktuell in Ingolstadt kontrovers diskutiert. Die Mittagsverpflegung an den städtischen Schulen und Kita wurde kürzlich europaweit ausgeschrieben. Am kommenden Donnerstag steht das Thema in der Sitzung des Kultur- und Schulausschusses erneut auf der Tagesordnung.

Die Idealvorstellung sei es, dass in den Kitas und Schulen frisch gekocht werde, so Rupert Ebner. „Für die bürgerhilfe war dies nicht mehr zu leisten“, entgegnet

Sabine Pfeffer, Geschäftsführerin der bürgerhilfe ingolstadt KiTa GmbH. Bis Ende 2013 wurde in den Kitas der bürgerhilfe täglich frisch gekocht. Aufgrund gestiegener Anforderungen bezüglich Hygiene, Lagerhaltung und Organisation an gewerbliche Küchen fiel die Entscheidung, die Küchen zu zentralisieren. Was natürlich Vorteile mit sich bringt. „Die Synergie-Effekte sind enorm“, bestätigt Michael Bark. Beim Einkauf könnten beispielsweise viel größere Mengen abgenommen werden. Außerdem dürften die Erzieherinnen jetzt wieder in den Küchen gemeinsam mit den Kindern kochen und backen, da das Mittagessen von außerhalb kommt.

Die kinderKüche bezieht die Waren vorwiegend aus der Region; Obst und Gemüse sowie das Fleisch werden in Kösching eingekauft. „Die achtwöchigen Speisepläne werden saisonal und auf die Wünsche der Kinder abgestimmt“, berichtet Michael Bark weiter. Für Allergiker-Kinder werden individuelle Essenspläne erstellt. Momentan gebe es ein Kind, das vorübergehend eine spezielle Darm-Diät befolgen muss und viele Dinge nicht essen darf, erzählt Köchin Monika Mertel. Der Plan des kleinen Mädchens hängt direkt über der Ausgabetheke.

„In der Gesellschaft ist mittlerweile angekommen, dass Essen mehr als Satt-Werden bedeutet“, ist Rupert Ebner überzeugt. Genau dies – die hochwertige Ernährung der Kinder – sei im pädagogischen Konzept der bürgerhilfe seit jeher fest verankert, so Sabine Pfeffer. Nach der Besichtigung ließ sich Rupert Ebner eine Portion Scheiterhaufen schmecken und kam zu dem Schluss: „Die kinderKüche ist absolut ein Projekt mit Vorbildcharakter.“

Zu sehen auf dem Gruppenfoto (v.l.n.r.): Monika Mertel, Michael Bark, Rupert Ebner und Sabine Pfeffer