

Bioland e. V. mit der Info-Kampagne „Bio kann jeder“ an der Montessorischule Gilching

Kann wirklich jeder Bio? Biokost für Kinder - wie geht das finanziell? Etwa 60 Vertreter von Schulen und Kindereinrichtungen trafen sich an der Montessorischule Gilching zum Austausch über Erfahrungen mit der Einführung von Biokost für das tägliche Mittagessen in Kindergärten, Horten und Schulen. Der Bioland e. V. und die Gilchinger Privatschule waren außerdem Gastgeber von Bio-Großhändlern und Herstellern, die Schulen mit günstigen Einkaufsbedingungen unterstützen.

Dass es bei der Einführung von Biokost um mehr gehe, als das, was täglich auf den Teller kommt, darin waren sich die Experten einig. Claudia Loibl, Beraterin des ökologischen Anbauverbandes Bioland e. V. und Carola Petrone, Inhaberin des Wesslinger Bio-Cateringunternehmens Il Cielo betonten, dass Kinder vor allem auch über Themen wie artgerechte Tierhaltung, Schutz des Bodens, respektvollen Umgang mit der Natur, an eine gute Akzeptanz der gesunden Kost herangeführt werden können. „Bloß nicht gleich mit dem Hirseauflauf beginnen“, warnte Carola Petrone die Vertreter der Schulen und Kindergärten vor einer dogmatischen Ernährungsumstellung. Neben der Unterstützung der Eltern, die meist eine Preiserhöhung als notwendig im Sinne der guten Sache akzeptieren müssen, sei es vor allem wichtig, erst einmal behutsam integrierend die von zu Hause mitgebrachten Essgewohnheiten und Standards aufzufangen.

„Wir haben unsere Montessori-Kinder mit dem Wettbewerb ‚Bio find ich kuh-l‘ an die Sache herangeführt“, berichtete Barbara Heinze-Schmid, die als Mutter der Eltern-Arbeitsgemeinschaft Biokost an der Gilchinger Schule seit Monaten mit einem Team aus Pädagogen, Schulköchinnen und Eltern für die Einführung der Biokost aktiv ist. Der Wettbewerb des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz hat die Kinder auf einen Biobauernhof, zu Erzeugern von Bio-Gemüse, wie dem Friedl-Hof in Biburg, und auf Wochenmärkte geführt. Daraus entstanden ist eine Hörfunk-Reportage, die an dem Bundeswettbewerb teilnimmt.

Besonders kritisch scheint an vielen Schulen der Punkt, die Eltern für eine notwendige Preiserhöhung zu gewinnen. Carola Petrone begegnete diesem Argument mit einer Verkostung von schmackhafter Gemüsesuppe mit roten Linsen und einem Hirse-Kirschauflauf für die 60 Gäste des Info-Nachmittags. „Der relativ preiswerte Thementag Suppe-Süßes gehört bei uns fest ins Wochenprogramm und ist bei den Kindern besonders beliebt“, betonte die erfahrene Kinder-Bioköchin. Dass man die Kosten über eine Vereinfachung des Speiseplanes, die den Kindern oft ohnehin entgegenkomme, gut in den Griff bekommen kann, ist auch die Erfahrung der Montessorischule Gilching. An dieser Ganztagschule wird an vier Schultagen pro Woche von zwei Köchinnen im eigenen Haus ein frisches Mittagessen zubereitet. „Wir haben uns darauf geeinigt, den Fleischkonsum zu reduzieren“, erklärte Barbara Heinze-Schmid einen Teil der Kalkulation, „außerdem sprechen wir mit regionalen Anbietern über finanzielles Entgegenkommen, nutzen gezielt Sonderangebote und setzen darauf, gerade in der heimischen Gemüsesaison auch Überschussproduktionen sehr günstig zu bekommen.“

Die Montessorischule und der Bioland e. V. hatten deshalb auch namhafte Produzenten wie Andechser Molkereiprodukte, Perger Säfte, Pichler Biofleisch, den Hofladen Graseggerhof aus Pöcking und die Olchinger Gemüsegiärtnerei Hecker eingeladen, um mit den Verantwortlichen der Schulen und Kindergärten ins Gespräch zu kommen.



Auch Vertriebspartner wie der in Mammendorf ansässige Ökoring und die Firma Epos Biopartner Süd aus Pliening, die auf Frische und Regionalität setzen, sind wichtige Ansprechpartner für Kindereinrichtungen in den Landkreisen Starnberg, Fürstenfeldbruck, Dachau, Landsberg, Weilheim, die in Gilching zusammenkamen.

„40 Prozent der Grundschul Kinder verlassen morgens ohne Frühstück das Haus“, berichtete Agnes Streber. Außerdem sei jeder sechste Erstklässler heute bereits übergewichtig, bringt die Ernährungsberaterin und Inhaberin der Beratungsagentur KinderLeicht, die Notwendigkeit, sich intensiv mit der Ernährungserziehung unserer Kinder zu beschäftigen, auf den Punkt. Wichtig war allen Experten die Feststellung, dass es vor allem auch darum gehe, Convenience-Produkte möglichst oft durch frische Ware zu ersetzen, die Kinder in den Entstehungs- und Verarbeitungsprozess unserer Nahrung intensiv mit einzubinden. An der Montessorischule Gilching passiert dies regelmäßig an einem Kinderkochtag pro Woche, an dem jeweils zwei Kinder das Küchenteam verstärken und so Küchenarbeit und Verantwortung für die Zubereitung des Essens kennen lernen.