

Verpflegung für Kinder in Stuttgart

Kita-Essen zu fettig und zu süß? Eltern pochen auf Qualitätskontrollen



Hier gibt es Kartoffelsuppe für die Krippenkinder. Würstchen sehen die Eltern weniger gern auf dem Speiseplan. *Foto: dpa/Georg Wendt*

Ein Mal im Jahr dürfen sich Eltern mit dem Küchenmeister der städtischen Kitas austauschen. Die Dauerkritik an fetten Speisen und fleischlastigen Menüplänen reißt aber nicht ab.



Von **Barbara Czimmer**

08.11.2021 - 16:20 Uhr

Stuttgart - Das Mittagessen in städtischen Kitas wird immer wieder kritisiert. Ein Mal im Jahr treffen sich Abgesandte des Gesamtelternbeirats der städtischen Kitas (GEB) mit Vertretern des Jugendamts und dem Küchenmeister zur Diskussion.

Frustriert über den Stillstand

„Unsere Vorschläge versanden mehrheitlich“, klagt Carolin Heidemann, Mutter zweier Kinder. Eine Vertreterin des GEB fügt an: „Wir haben die Kritik beim jüngsten Treffen nicht zum ersten Mal geäußert, aber geändert hat sich kaum etwas.“ Bei Beschwerden weiche der Küchenchef oft mit dem Argument aus, er müsse eine gewisse Flexibilität behalten. Bei Eltern wie Eyck Halbritter macht sich deshalb Frust breit: „Es ist ein Ärgernis“, sagt der Stuttgarter Vater.

Die Mängelliste der Eltern ist lang: es gebe zu wenig Hülsenfrüchte, stattdessen zu viel Nudeln. Eintöpfe würden die Eltern lieber sehen als schwere Fleischgerichte, mehr naturbelassenen Joghurt und Quark statt eingekaufter Desserts mit Farbstoff, „mehr saisonale Gerichte“, fordert Carolin Heidemann: „Muss es im Winter Tomatensuppe geben? Warum macht man da nicht Kürbis- oder Linsensuppe?“

Weniger Fett, Zucker und Würstchen

In Anbetracht des „massiven Adipositasproblems“ bei den Kindern fordert sie den Umstieg von fettreichen verarbeiteten Fleischwaren wie Leberkäse oder Bratwürste auf hochwertiges Fleisch, von paniertem Seelachs auf naturbelassenen Wildlachs und Gemüse in anderer Form als Bratlinge. Ins selbe Horn stößt Anja Tschanter, Mutter von zwei Kindern. „Im Nachtisch ist Industriezucker, und der bleibt, weil das Zähneputzen wegen Corona ausfällt, bis zum Abend in den Zähnen.“ Eyck Halbritter ergänzt: „Für viele Kinder ist

> **Stuttgart** **Verpflegung für Kinder in Stuttgart: Kita-Essen zu fettig und zu süß? Eltern pochen auf Qualitätskontrollen**

Menüfolge schon besser ausbalanciert sein.“ Der GEB fordert, dass die Speisepläne einer Kontrolle unterliegen müssten, beispielsweise durch eine Zertifizierung des Kommissionier- und Servicezentrums für Essen (KSZE), aus dem die Kitas beliefert werden.

Lesen Sie aus unserem Angebot: Was Ernährungsexperten empfehlen

„Wir halten uns an die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), unsere Speisepläne werden regelmäßig von der DGE geprüft und als ausgewogen und abwechslungsreich bewertet“, kontert die Stadt und verweist auf das „viel gebündelte Fachwissen“ der drei Ernährungswissenschaftlerinnen, der drei Küchenmeister und der Köchinnen und Köche. Damit sei eine interne Kontrollfunktion gegeben.

Die Fleischprodukte seien vielfältig und spiegelten die deutschen Ernährungsgewohnheiten wieder, die Beilagen würden täglich wechseln. Aber offenbar trifft die Hauptkomponente nicht den Geschmack aller Kinder: Seit

April läuft ein Versuch, bei dem die Kitas den Anteil der Beilagen per Bestellung erhöhen können. Der Vorstoß des Stuttgarter GEB kommt zeitgleich mit einem Appell des Deutschen Kinderhilfswerks. Es forderte am Wochenende anlässlich des Kongresses für Schulverpflegung in Berlin die bundesweite verbindliche Einführung der Qualitätsstandards der DGE in Kitas und Schulen.

Kleine Fortschritte

Lesen Sie aus unserem Plus-Angebot: [Welche Produkte empfehlenswert sind](#)

Einige kleinere Veränderungen kündigt die Stadt an. Man habe sich in der jüngsten Sitzung der Speiseplan-AG darauf geeinigt, im Regelfall nur noch ein Mal pro Woche gesüßte Bio-Desserts anzubieten, zwei Mal Bio-Naturjoghurt und an den restlichen Tagen frisches Bio-Obst der Saison. Die Änderungen sollen vom 6. Dezember an in Kraft treten.

Nicht alle Wünsche sind erfüllt

„Ganz auf gesüßte Desserts zu verzichten, entspräche nicht der Lebenswirklichkeit und wird im Übrigen auch nicht von der DGE empfohlen“, teilt das Jugendamt mit. „Und was den einen Eltern gefällt, wird von anderen abgelehnt“, sagt Bernd Mattheis, der stellvertretende Leiter des Jugendamts.

Die jüngste Umfrage zur Zufriedenheit mit den Kitas liegt fünf Jahre zurück. Damals schnitt das Essen schlechter ab als der pädagogische Bereich. „In Anbetracht von täglich 7500 Essen gab es aber relativ wenig Beschwerden und im letzten Jahr nur eine Gelbe Karte“, so Bernd Mattheis. „Die Ernährungsexpertin des Gesundheitsamtes bestätigt uns regelmäßig die sehr gute Ausgewogenheit, Vielfalt und Abwechslung.“

Ein Baustein zum gesunden Aufwachsen

„Es sollten chancengleiche Bedingungen für ein gesundes Leben und Aufwachsen aller Stuttgarter Kinder geschaffen werden“, fordert Carolin Heidemann, 7500 gesunde, warme Mittagessen wären ein „toller Anfang.“

Wo kommt das Mittagessen her?

Das Kommissionier- und Servicezentrum für Essen (KSZE) gehört zur Dienststelle Essensversorgung, Hauswirtschaft und [Fachdienst für Ernährung im Jugendamt Stuttgart](#). Seit 2009 werden dort täglich mehr als 7500 Essensportionen im Cook & Chill-Verfahren gegart und heruntergekühlt, in rund 150 städtische Kitas geliefert und dort regeneriert, verfeinert und angerichtet. Die Essensversorgung wird nicht ausgeschrieben, da sie ausschließlich durch städtische Betriebe ausgeführt wird.

Wo kommen die Lebensmittel her?

Die Lieferung der verwendeten Lebensmittel wird alle zwei bis drei Jahre ausgeschrieben, zuletzt im Mai dieses Jahres. Maßgebende Kriterien für die Vergabe sind die definierte Qualität (Bio-Anteil, Regionalität) mit 50 Prozent, der Preis zu weiteren 50 Prozent. Derzeit liege der Bio-Anteil bei 50 Prozent. Zwei Millionen Euro hat der Gemeinderat für die Jahre 2020/21 im Rahmen des Klimaschutzpakets für den Einkauf von Bio-Produkten zusätzlich zur

Verfügung gestellt. 80 Prozent der Lieferanten kommen aus der Region (Fellbach, Esslingen, Waiblingen, Bad Boll) und aus Baden Württemberg (Trochtelfingen, Mainhardt). Südfrüchte stammen vom Großmarkt.

Was kommt auf die Teller?

Der Anteil an vorbereiteten Lebensmitteln liegt bei 60 Prozent (Nudeln, Spätzle, Semmelknödel, geschälte Kartoffeln, tief gefrorenes Gemüse, Maultaschen, Würstchen, Fleischküchle, Schnitzel). Diese Produkte kann das KSZE nach eigenen Angaben nicht in der erforderlichen Menge und Qualität selbst vorbereiten. Die Pizza wird im Auftrag des Jugendamts (ohne Knoblauch, wenig gewürzt) in Hambrücken als Frischprodukt hergestellt, die Fleischküchle und Würstchen (mit reduziertem Salzgehalt) in Grünkraut bei Ravensburg. Alle Lieferanten seien nach IFS (International Food Standard) und Bio-zertifiziert.

[Zum Seitenanfang](#)