

# Gesundes Essen für Kinder im Mittelpunkt

»Verpflegung neu gedacht« war das Thema einer Diskussionsveranstaltung in Wonneberg

## Waldbegehung der Jugendgenossenschaft

**Wagging am See** – Eine Waldbegehung der Jugendgenossenschaft Gaden/Waging et am heutigen Freitag t. Treffpunkt ist um Uhr bei Hans Praxenthan in Thannsberg 1 bei Frising. Es werden Fahrgruppen gebildet. Dazu schenken sich die Teilnehmer 18.30 Uhr am Hofener/Kiesparkplatz nahe Kupferkessels in Waging, Ziel der Begehung ist einen Einblick in die örtliche Wald- und Wildsituation zu erhalten. fb

## Waging am See

**Waging am See** – Helmut Knier feiert am heutigen Freitag seinen 80. Geburtstag. Dem Jubilar gelten die besten Wünsche des **Waging am See**.

**Waging am See** – Die Gemeinderatsliste »ÖDP und parteifreie Wähler« veranstaltet am Montag um 19.30 einen Info- und Diskussionsabend im Kupferkesselsaal. Die Gemeinderäte Christian Rehr, Konrad Heigermom und Georg Huber berichten über aktuelle Themen.

**Wonneberg** – Eine Diskussionsveranstaltung zum Thema »Verpflegung neu gedacht« fand in Wonneberg statt. Hintergrund ist, dass ab 1. August 2026 stufenweise ein Rechtsanspruch auf Ganztagsbetreuung für Kinder im Grundschulalter eingeführt wird. Dies stellt Kommunen vor eine Herausforderung, insbesondere auch im Bereich der Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen.

Lilli Dinglreiter ist Projektmanagerin bei der Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel und für den Bereich der Außenhaus-Verpflegung zuständig. Ihr Ziel ist es, mehr regionale Bio-Produkte an Klein- und Großküchen zu vermitteln. Sie betonte, dass jede Gemeinde natürlich andere Voraussetzungen habe und man daher das Thema nicht pauschalisieren könne. Doch es sei wichtig, sich frühzeitig damit auseinanderzusetzen. Es gebe zwei Möglichkeiten, nämlich entweder die Eigenverpflegung oder die Inanspruchnahme von Fremdverpflegung durch

Caterer. Ihre Idee sei es, ein Netzwerk über den ganzen Landkreis zu spinnen, durch das die verschiedenen Einrichtungen, welche die Eigenverpflegung nicht selbst stemmen können, verpflegt werden könnten. Zudem solle das Angebot überwiegend durch Lebensmittel und Zutaten aus der Region umgesetzt werden.

### Gesund, regional und bio

Die anschließende Diskussionsrunde moderierte Stefanie Lang, Vorstandspräsidentin der Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel. Ihre erste Frage ging an Vroni Steinmaß, die Köchin des Hauses der Kinder in Titmoning. Sie fragte, wie es ihr gelinge, gesund, regional und bio zu kochen und so, dass es den Kindern auch schmecke. Sie kenne die Kinder alle namentlich, könne sich auf ihre Bedürfnisse und Wünsche einstellen, somit gelinge es ihr, Reste zu vermeiden. Für die Kinder sei dies ebenfalls wichtig, »darum lassen sie sich oft vertrauensvoll darauf ein, was zu probieren, das sie nicht kennen«. Ein gegenseitiger respektvoller Umgang

sei hier ebenso wichtig wie der respektvolle Umgang mit den Produkten, betonte Vroni Steinmaß.

Auf die Frage von Stefanie Lang, wie man Pädagogen das Thema »Gesunde Essensvermittlung« näherbringen könne, antwortete Susanne Valentin. Die Fachlehrerin empfahl, an Weiterbildungen teilzunehmen, die speziell für Kita-Teams und Betreuer an den Ganztagsschulen angeboten würden. Irmgard Reitschl vom Amt für Landwirtschaft und Forsten in Ebersberg meldete sich hierzu spontan zu Wort und informierte über verschiedene Fortbildungsangebote über gesunde, nachhaltige Verpflegung von Schulklassen, auch könnten diese Coachings online in Anspruch genommen werden. Sabine Heuberger betonte, man solle auch an die Verantwortung der Eltern appellieren.

Bärbel Forster aus dem Publikum fragte, inwiefern man auch die Eltern miteinbinden könne. Denn sie habe gehört, dass in Kindergärten in München mit privaten

Trägern Mütter und Väter kochen und Frühstück zubereiten müssten. Inwiefern sei das nach den Hygienevorschriften überhaupt zulässig, wollte sie wissen. Vroni Steinmaß sagte, Eltern dürfe sie aus hygienischen Gründen nicht in die Verpflegungsküche lassen. Wenn man sie einbeziehen wolle, bräuhete es eine Lehrküche. Das sei auch das Ziel, das sie anstrebe: Eltern reinlassen, Generationenkochen und Hilfe annehmen von Außenstehenden.

LB