

Ein Speiseplan der „Champignon-League“

Die Stadt Laufen setzt für den Nachwuchs auf Bio und regional und könnte in Zukunft ein Pilotprojekt anführen

Von Hannes Höfer

Laufen. Dreimal Schnitzel mit Pommes und Ketchup, zweimal Nudeln mit Tomatensoße. Für manches Kind wäre dieser Wochenplan der kulinarische Traum. Doch gesund ist das nicht. Die Stadt Laufen geht bei ihrer Kinderbetreuung einen anderen Weg: Bio, regional, ausgewogen. Aber dennoch preiswert. Damit scheiden nach jetzt vierteljährlicher Erfahrung alle Beteiligten zufrieden, wie sich vor wenigen Tagen bei einer Gesprächsrunde im Haus für Kinder zeigte.

Geschäftsleiter Christian Reiter sprach von einer glücklichen Führung, denn über die heimische Ökomodellregion war man auf eine Firma gestoßen, die sich auf die Verpflegung von Kindereinrichtungen spezialisiert hat: Täglich frisch gekocht, Bio und regional. „Der Anspruch ist heute ein ganz anderer“, sagt Yvonne Vordermayr von der gleichnamigen Firma, die seit 2017 in Kirchweihdach beheimatet ist. Inzwischen zertifiziert von der EU und der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. 1200 Essen liefert Vordermayr täglich an Kinder in der Region, etwa 150 davon gehen nach Laufen.

Mitverantwortlich für diese Entwicklung ist nicht zuletzt Lilli Dingltreiter von der Ökomodellregion Waginger See/Rupertwinckel. „Außer-Haus-Verpflegung nimmt inzwischen einen immer



Rundum zufrieden zeigten sich die Akteure nach der Gesprächsrunde (von links): Evi Hager, Yvonne Vordermayr, Lilli Dingltreiter und Johannes Kumeth. – Foto: Höfer

größeren Raum ein“, sagt sie und betont die Vielfalt der heimischen Produkte. „Zeigen, was es gibt“, sagt Evi Hager dazu, denn Eltern hätten oft die Ressourcen gar nicht. Hager ist Leiterin im Laufener Haus für Kinder. Per App bekommen die Eltern den Speiseplan der Folgeweche. Rund 120 Essen gehen an Krippe, Kindergarten und Hort, knapp 30 sind es für die Mittagsbetreuung an der Schule. Was bedeutet, Speisen für den Nachwuchs von ein bis zehn Jahren. Die Preise sind entsprechend der gewählten Anzahl gestaffelt.

Die deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt vorwiegend vegetarische oder vegane Kost, Fleisch und Fisch sollten einmal

pro Woche auf den Teller kommen. „Die Kinder sollen eine ausgewogene Ernährung kennenlernen“, meint Reiter dazu, der Laufen mit diesem Angebot in der „Champignon-League“ sieht. „Vom Zucker runter“, empfiehlt Dingltreiter und sieht mit dem gemeinsamen Essen auch eine „Gleichheit“ unter den Kindern. „Die Gemeinschaft ist wichtig“, unterstreicht Vordermayr, „sich Zeit nehmen für das tägliche Ritual.“ Nicht zuletzt würden die Kinder dabei Tischmanieren lernen. „Sehr zufrieden“ äußert sich auch Schulleiter Johannes Kumeth: „Gut für die körperliche und geistige Entwicklung“, sieht er das tägliche Angebot, gibt aber auch zu bedenken: „Es muss

schmecken. Und wir sollten nicht päpstlicher sein als der Papst.“

Nach der Anlieferung kurz vor Mittag gehen die Essen in einen Wärmeofen, der gerade 63,2 Grad Celsius anzeigt. Erst kommen die Kleinen aus der Krippe dran, dann die Größeren aus dem Kindergartentenen und schließlich die älteren Hortkinder. Die Stadt hat für die Ausgaberräume nicht nur den Ofen, sondern auch eine Gastro-Spülmaschine sowie einen Gastro-Kühlschrank angeschafft. „Von der Lebensmittelüberwachung gab es kürzlich großes Lob“, betont Reiter und schließt in dieses Lob ausdrücklich die beiden Mitarbeiterinnen Doris Hans und Tanja Breuer ein. Reiter erwartet den Tag, dass Kinder ihrer

Mama sagen: „Von Montag bis Freitag schmeckt's besser.“ Was Yvonne Vordermayr insoweit bestätigen kann: „Ja, es gibt schon Rezeptanfragen von Eltern.“

Die Visionen von Geschäftsleiter Reiter reichen aber noch weiter: „Unser Wunsch beim Neubau der Mittelschule ist eine gastronomische Küche als Außenstelle mit Reichweite in andere Kommunen.“ Das stößt auch bei Marlene Berger-Stöckl auf Zustimmung. „Kleine Gemeinden können das nicht leisten“, weiß die Projektmanagerin der Ökomodellregion. „Wenn Laufen das schafft, wäre das ein Riesensprung und ein Pilotprojekt.“ Seit zehn Jahren wirbt Berger-Stöckl für heimische Bio-Produkte. „Obwohl wir hier eine Grünlandregion sind, haben wir eine ganz erstaunliche Vielfalt“, sagt sie. Ein Hindernis für ihren Betrieb beschreibt Yvonne Vordermayr: „Weil wir EU-zertifiziert sind, müssen das auch unsere Zulieferbetriebe sein.“

Evi Hager erkennt im Speiseplan auch einen Bildungsauftrag. Mehr als bloß die Frage: „Woher kommt die Milch?“ Im Haus für Kinder gibt es daneben Säfte der Laufener Kelterei Greimel und Tees aus dem Weltladen. Einen kostenlosen Service bieten inzwischen die Schulen mit jeweils einem Wasserspender an – nach Wunsch leitungswarm oder gekühlt. Und was stand an diesem Tag auf dem Speiseplan? Gemüselasagne und Gemüsesticks. Über Klagen wurde nichts bekannt.