

Von der Hand in den Mund

Kulinarische Vielfalt für die Kleinsten

In der Kindertagesstätte mit dem Standort in der Rosenheimerstraße, liegt der Trägerschwerpunkt auf Ernährung. Täglich werden 75 Kinder bekocht. Darum lässt man es sich hier auch nicht nehmen, die eigenen Köche und Köchinnen auszubilden. Aktuell ist Connor Rüdiger Auszubildender im zweiten Lehrjahr und sichtlich begeistert von der Arbeit. Bereits als Schüler wusste er, dass er diese Ausbildungsstelle antreten möchte und hat sich nach dem Praktikum darauf beworben. Eigens für ihn wurde dieser Platz bei Küchenchefin Doreen Stelter geschaffen, die Connor seit Kindertagen kennt.



sowie sie für Kinder attraktiv zu gestalten. So werden nicht, wie es im Ausbildungsrahmenplan vorgesehen ist, Schalen- und Krustentiere, Wild, Innereien oder Halbgefrorenes in dem geforderten Ausmaß zubereitet. Diese Inhalte wird Connor innerhalb von drei Monaten bei Roman Plappert im Rahmen einer Verbundausbildung erlernen. Deren Umsetzung wurde in Kooperation mit der Verbundberatung Berlin geplant. Außerdem war er mit seinem Eventrestaurant bereits für eine andere Kindertagesstätte Verbundpartner und kennt sich somit bestens aus.

Zusätzlich zu den notwendigen Inhalten wird Connor auch vier Wochen im Serviceteam des Restaurants die Gäste bedienen. Mit der Neuordnung der gastronomischen Berufe ist lediglich ein betriebsüblicher Service vorgeschrieben. Ausbilderin Doreen Stelter bietet ihrem Lehrling bewusst mehr Zeit, um seine Ausbildung mit dieser qualitätssteigernden Maßnahme zu bereichern.

Hinter dem Schwerpunkt Ernährung steht das Projekt „GemüseAckerdemie“

„Wir kochen täglich frisch und vollwertig und laden die Kinder regelmäßig ein, mit uns Speisen zuzubereiten. Bei uns säen, pflügen und ernten die Kinder eigene Kräuter, Obst und Gemüse im Kita-Garten.“ berichtet Doreen Stelter. Die Lebensmittel werden bevorzugt regional und saisonal ausgewählt. Dies geschieht über den Bio-Großhändler, der mit den umliegenden Höfen aus Berlin und Brandenburg zusammenarbeitet.

„Wenn es nach den Kindern geht, könnten wir jeden Tag Spaghetti mit Tomatensoße kochen. Es freut mich umso mehr, wenn sie das Gemüse von unserem Acker in den Gerichten wiedererkennen und es gerne essen.“ meint Connor. Dies zeigt, dass Kitaküche wesentlich mehr kann, als oftmals angenommen wird und angehenden Auszubildenden sehr wohl Herausforderungen bietet. Doch es gibt logistische Grenzen. Bei den Gerichten für Kinder ist besonders auf deren Nährwertzusammenstellung und Verträglichkeit zu achten

Auszubildender
Connor Rüdiger
und Ausbilderin
Doreen Stelter

