

Vereinigung vielfältiger Esstraditionen – am Beispiel der Kinderkrippen des Mütter- und Nachbarschaftszentrums Reutlingen e. V.

Im Mütter- und Nachbarschaftszentrum gibt es seit 20 Jahren zwei Krippengruppen mit je zehn Kindern. Wegen der zentralen innerstädtischen Lage und der sonstigen Angebote des „Zentrums“ ist die Einrichtung geprägt durch Vielfalt der Kulturen und Lebenslagen sowie durch Diversität der persönlichen Kompetenzen. Beiden Gruppen wird selbst zubereitetes Frühstück angeboten, die 30-h-Gruppe bekommt warmes Mittagessen. Die Pädagoginnen Yasemin Sözbilir und Anja Lange berichten über ihre Alltagserfahrungen.

Welche Bedeutung hat das Thema „Essen und Trinken“ in eurer Einrichtung, für die betreuten Kinder, ihre Eltern und die pädagogischen Mitarbeiterinnen?

Das Essen nimmt einen festen Platz im Tagesablauf ein und gibt den Kindern Struktur. Im Laufe der Zeit hat sich unsere Esskultur weiter entwickelt: von selbst mitgebrachtem Essen zu einem ausgewogenen und vielfältigen Essensangebot nach pädagogischen Gesichtspunkten. Die Lebensmittel werden regional und saisonal eingekauft und vor Ort mit Unterstützung einer Kollegin auf einem Integrationsarbeitsplatz zubereitet. Wir berücksichtigen die individuellen Vorlieben aller Kinder und respektieren die Wünsche der Eltern, ohne unsere Prinzipien zum Thema Essen und Trinken aus den Augen zu verlieren. Die Kinder schätzen das Essen: „Hat lecker geschmeckt!“

Wie funktioniert eine kultursensible Gestaltung der Mahlzeiten bei Euch?

Zum Frühstück gibt es Brot mit vielfältigen Aufstrichen, Obst und Gemüse. Ältere Kinder dürfen bei der Zubereitung helfen. Unterschiedliche Esskulturen zeigen sich darin, dass Kinder ihr Brot trocken essen oder auseinander zupfen. Wir bieten Äpfel und Gurken sowie exotische Früchte und Gemüse wie Oliven oder Khaki an. Einigen Kindern sind diese in Deutschland nicht so verbreiteten Lebensmittel vertraut. Wir ermuntern die Kinder zu probieren, sie wählen selbst aus dem Angebot, was sie essen möchten. Beim warmen Mittagessen achten wir auf Vorlieben der Kinder. Wir wissen aus Erfahrung und über unsere Dokumentation, wie wir die Speisen zusammenstellen müssen, um für alle ein passendes Angebot zu haben. Beliebt ist Brokkoli, Spinat, Salat, Tomaten, Lasagne, Reis-Gemüse-Pfanne mit Zucchini oder Pilzen und Kartoffeln, allerdings nicht als Kartoffelbrei. Die einzelnen Lebensmittel sollten für die Kinder erkennbar sein und auf dem Teller separat liegen. Deswegen haben wir Teller mit vier Fächern, in denen das Essen sich nicht vermischt. Die Kinder essen so viel und so lange, wie sie möchten.

Wie unterstützt ihr sehr junge Kinder, das Essen in der Gruppe zu lernen?

Krippenbänke erlauben eine optimale Sitzposition am Tisch, Geschirr und Besteck ist stabil und kindgerecht. Das Essen wird geschnitten gereicht. Die Kinder essen alleine mit Besteck oder mit den Händen. Wir begleiten sie mit Unterstützungsangeboten und füttern bei Bedarf. Die Vielfalt beim Essen zeigt sich am Beispiel afrikanischer Zwillinge: das Mädchen benutzt die Hände oder lässt sich helfen, der Junge isst ausschließlich mit der Gabel, selbst Pizza. Für ganz junge Kinder bringen die Eltern Brei mit.

Was möchtet ihr von euren Erfahrungen weiter geben?

Eintopf ist nicht beliebt, da die Komponenten für Kinder nicht erkennbar sind. Neue Lebensmittel führen wir ein, schauen sie roh an, lassen probieren, daran riechen – und bereiten sie dann zu. Für die Essenszubereitung ist eine dritte Kraft notwendig.

Zusammengefasst von Carola Reinmuth und Gundula Neuscheler