



Küchenmeister Ralf Horger mit seinen fleißigen Helfern: Eine Station der rollenden Küche war im Kindergarten „Villa Kunterbunt“ in Altusried. Foto: Martina Diemand

Viel über gesunde Ernährung lernen

Leader-Projekt Rollende Küche der Krumbach-Familienstiftung

Oberallgäu/Altusried | sir | Sogar mit dem Messer hat der kleine Julian aus dem Kindergarten „Villa Kunterbunt“ in Altusried Gurkenscheiben schneiden dürfen. Freilich unter Anleitung von Küchenmeister Ralf Horger, der mitsamt „Rollender Küche“ der Krumbach-Familienstiftung gekommen ist. Das von der EU geförderte Projekt will Buben und Mädchen gesunde Ernährung mit regionalen Produkten nahe bringen.

Julian und seine Kindergartenfreunde in der „Rollenden Küche“ tragen Kochmütze und Schürze, sind eifrig beim Belegen der Vollkornbrot-scheiben. Gemüse mag er schon, sagt der Kleine, „aber nur, wenn es gut geschnitten ist.“

Dass gesunde Ernährung aus der Region „praktisch erlebbar gemacht wird“, sei vorbildlich, lobt EU-Par-

lamentarier Markus Ferber. Die Steuermittel seien dafür gut angelegt. Von den veranschlagten 42 000 Euro werden 24 700 Euro gefördert. Den Betrag teilen sich die Leader Aktionsgemeinschaften Oberallgäu und Westallgäu, so Dr. Alois Kling, Leiter des Amts für Landwirtschaft und Forsten in Kempten.

Die Betriebskosten für drei Jahre (71 000 Euro) übernehme die Initiative Plenum aus Baden Württemberg. Die „Rollende Küche“ soll auch dort eingesetzt werden. Schließlich hat die Sophie-Scholl-Schule Leutkirch das pädagogische Projekt erarbeitet. „Die Kinder lernen Tischregeln, beispielsweise, dass man mit vollem Mund nicht spricht,“ erläutert die Vize-Fachbereichsleiterin Susanne Heidel.

Die stellvertretende Oberallgäuer Landrätin Gertrud Knoll betont, El-

tern müssten wieder mehr Verantwortung für die Ernährung ihrer Kinder übernehmen. Aber auch im Kindergarten solle das Bewusstsein für eine gesunde Ernährung geschärft werden. Das sei in Altusried der Fall, macht Kindergartenleiterin Monika Steinhauser deutlich. Einmal in der Woche gebe es zum Beispiel in Zusammenarbeit mit Eltern ein gesundes Frühstücksbuffet.

Dennoch sei die „Rollende Küche“ ein „Sahnehäubchen“ für die Kinder, denn sie dürften selbst aktiv sein, Gurken schneiden und Brote belegen. Und zum Nachtisch gibt’s gemeinsam gerührten Joghurt-Quark mit Bodensee-Früchten. Schürze und Kochmütze dürfen die Kleinen behalten und nicht nur Julian ist stolz, dass er heute Kochen gelernt hat. „Ich habe sogar Wurstscheiben zu Hütchen gerollt-“