



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

Foto: Martina Diemand

Vom Küchenmeister viel über gesunde Ernährung lernen

Leader-Projekt Kindergarten Altusried erste Station der Rollenden Küche der Krumbach-Familienstiftung

VON SILVIA REICH-RECLA

Altusried 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. Die „Rollende Küche“ ist neu, ein von der EU gefördertes Projekt. Dabei geht es darum, Buben und Mädchen gesunde Ernährung mit regionalen Produkten nahe zu bringen.

Julian und seine Kindergartenfreunde in der „Rollenden Küche“ tragen Kochmütze und Schürze, sind eifrig beim Belegen der Vollkornbrotsscheiben. 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-Parlamentarier Markus Ferber. Die Steuermittel seien dafür gut angelegt. Von den veranschlagten 42000 Euro werden 24700 Euro gefördert. Den Betrag teilen sich je zur Hälfte die Leader Aktionsgemeinschaften Oberallgäu und Westallgäu, sagt Dr. Alois Kling, Leiter des Amts für Landwirtschaft und Forsten in Kempten. Die Betriebskosten für drei Jahre (71 000 Euro) übernehme die entsprechende Initiative Plenum aus Baden Württemberg. Die „Rollende Küche“ soll freilich auch dort eingesetzt werden. Schließlich hat die Sophie-Scholl-Schule Leutkirch auch das pädagogische Projekt dazu erarbeitet. „Die Kinder lernen Tischregeln, beispielsweise, dass man mit vollem Mund nicht spricht,“ erläutert die stellvertretende Fachbereichsleiterin Susanne

„So beschäftigen sich Kinder nicht nur mit Hamburgern und Pommes, sondern auch mit natürlichen, regional produzierten Lebensmitteln.“

EU-Parlamentarier Markus Ferber zur Rollenden Küche



Heidel, die mit ihren Schülerinnen auch die Broschüre „Wir kochen mit Krumbi“ erarbeitet hat. Der Name leitet sich vom Projektträger „Krumbach-Familienstiftung“ ab. Vorstandsvorsitzender Horst Steinhäuser zeichnet den Weg auf, wie aus der Idee „Rollende Küche“ ein Länder überschreitendes Projekt wurde.

Stellvertretende Landrätin Gertrud Knoll betont, Eltern 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 Steinhäuser deutlich. Einmal in der Woche gebe es beispielsweise in Zusammenarbeit mit den 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 gib'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,“ ist der Steppke stolz auf sein Tun.