

Kochen nach dem Optimix-Konzept

„Müsst ihr so beim Zucker sparen?“**Eine Großküche hat sich auf gesundes Essen für Kindergärten spezialisiert**

Von Claudia Wessel

Jason Montague hat eingekauft: 900 Kilogramm Kartoffeln, 350 Kilo Rinderulasch, 120 Kilo Tomatenmark, 80 Kilo Karotten, 40 Kilo Sellerie, 40 Kilo Lauch und 1100 Gurken. Alles in Bio-Qualität, weswegen ihn dieser Einkauf doppelt so viel Zeit gekostet hat wie die Vorbereitungen für einen regulären Tag. Gute Qualität zu finden ist nicht immer ganz einfach, sagt der Produktionsleiter.

Das jedoch nimmt man bei „Kindermenü König“ gerne in Kauf – ebenso wie die höheren Kosten für den „Bio-Tag“ auf der Speisekarte. „Mir ist es wichtig, dass keine Zwei-Klassen-Gesellschaft bei den Kindern entsteht“, sagt Inhaberin Astrid Penn. Hätte sie immer ein Bio-Menü im Angebot, würde dies für die Kunden teurer werden als ein reguläres Essen. Dann könnte es vorkommen, dass manche Eltern ein Bio-Essen bestellen würden, andere ein reguläres. Einen Bio-Tag pro Woche für alle kann Penn jedoch als Service einfach draufgeben.

Vor 15 Jahren hat Astrid Penn, Diplom-Kauffrau und alleinerziehende Mutter von fünf Kindern (30, 28, 22, 19 und 15 Jahre alt), die Großküche Leo König in der Domagkstraße übernommen

und ein völlig neues Konzept erarbeitet – sie spezialisierte sich ausschließlich auf die Zubereitung von Kinderessen. Damit ist „Kindermenü König“ bayernweit die einzige Firma dieser Art, auch in ganz Deutschland gebe es ihres Wissens nur noch zwei ähnliche Unternehmen, so Penn. Täglich werden mehr als 6000 Kinder und Jugendliche in 220 Kinderkrippen, Kindergärten, Horten und Schulen von den 30 Mitarbeitern der Großküche mit einem frisch gekochten Mittagessen versorgt. Dabei kann zwischen verschiedenen Menüs gewählt werden.

Räuber-Mahlzeit

Indisches Chickencurry, Gemüsecurry, Reis mit Currysauce oder Rinderkraftbrühe mit Eierstich sowie ein mittelalterlicher Eintopf aus Anlass des Stadtgeburtstages werden am heutigen Dienstag an die Kindergärten ausgeliefert. Am Mittwoch gibt es Crispy Fischfilet oder eine „Räuber-Mahlzeit“ aus Wildgulasch mit Spätzle. Donnerstags ist traditionell Bio-Tag. Auch auf die Fußball-Europameisterschaft stellte sich die Firma ein. Da gab es täglich länderspezifische Gerichte. Damit die Ernährung während der ganzen Woche ausgewogen ist, baut

ein Tag auf den anderen auf, weshalb Penn ihren Kunden empfiehlt, wochenweise zu bestellen. Zur Auswahl stehen Menü I und II mit jeweils zwei Fleischgerichten, einem Fischgericht, einem Nudelgericht und einer Süßspeise, das fleischlose Menü, das Beilagen-Menü mit großen Portionen bei Nudeln, Reis oder Kartoffeln, das Suppen-Menü und das Sondermenü, das sich nach den Lieblings Speisen der Kunden richtet.

Der Speiseplan wird von Penn, ihrem Produktionsleiter und drei Ökotrophologinnen zusammengestellt, die sich am sogenannten Optimix-Konzept (ausgewogene Mischkost) des „Dortmunder Forschungsinstitutes für Kinderernährung“ orientieren. Für die gute Qualität hat das Unternehmen bereits mehrere Zertifizierungen erhalten. Bei ungesunden Bestandteilen des Essens wird deutliche Zurückhaltung geübt, wie bereits so manche Reaktion von Neukunden gezeigt hat. „Müsst ihr so beim Zucker sparen?“ Diese Frage, erzählt Penn, habe man ihr schon oft gestellt. „Wir müssen nicht, aber wir wollen“, sagt die Inhaberin dann. Und empfiehlt, es doch einmal eine Weile mit dem wenig gezuckerten Essen zu versuchen. „Meist gewöhnen sich die Kinder daran“, weiß Penn.

15 Touren fahren die Mitarbeiter Penns täglich am Vormittag und liefern ihr Essen innerhalb von gut drei Stunden aus. „Es kommt heiß an“, versichert Penn. Dafür sorgen Wärmebehälter, die übrigens recyclebar sind. Dieser Punkt ist der Firmenchefin ohnehin sehr wichtig: „Bio hört nicht beim Essen auf“, sagt sie. Energiesparen muss soweit als möglich drin sein, weshalb Penn an ihrer neuen Produktionsstätte in der Moosburger Straße 12, die am 11. Juli mit einem Fest eingeweiht wird, ein eigenes Blockheizkraftwerk hat einbauen lassen. Mit der Abwärme werden die täglich rund 10 000 Liter Wasser erwärmt, die bei der Produktion verbraucht werden.

Auffallend bei „Kindermenü König“ ist auch die Farbgebung in der Großküche. Hier dominieren nicht Weiß und Grau wie in ähnlichen Betrieben, sondern Gelb, Grün, Blau, Bunt. Die Kinder, die hier regelmäßig zu Betriebsbesichtigungen eingeladen werden, wissen es zu schätzen. Und die Mitarbeiter offensichtlich auch. „Ich habe null Fluktuation und so gut wie keinen Krankenstand“, sagt Astrid Penn stolz. Die Arbeitsplätze sind übrigens sicher. Schon im Herbst wird die Zahl der täglichen Essen um rund 800 steigen. Die Idee kommt an.



Lasagne stand am letzten „Bio-Tag“ auf dem Speiseplan. Am kommenden Donnerstag gibt es Eintopf.

Foto: Robert Haas