

Der 😊 zeigt: Das Essen hat geschmeckt

Besuch im Kinderrestaurant der Hamburger Flachsland Zukunftsschule

Es ist ein logistisches Kunststück: In 18 Kitas von Kinderwelt Hamburg e. V. und der Zukunftsschule Flachsland steht jeden Mittag ein Bio-Essen auf dem Tisch, an dem nichts verköcht ist. Nur die Soßen und Suppen liefern zwei Küchen. Den Rest kochen die Kitas selbst.

Kurz vor halb eins. Die ersten Kinder stürmen ins Kinderrestaurant, vorbei an einer Tafel, die verrät, was es gibt: „Nuuudelnnn“. „Nuuudelnnn“, tönt es immer dann, wenn ein Knirps vorbei kommt. Die Küchenhelferinnen wuchten zwei Wärmeboxen auf die Essensausgabe – Nudeln und vegetarische Bolognese. Immer mehr Kinder erobern die Halle. Früher war das Gebäude ein Krematorium, noch heute hat die Halle mit ihren großen Fenstern oberhalb der Sichthöhe etwas Sakrales. Der achtjährige Dominic wählt seinen Platz an einem der wuchtigen Holztische und stürmt los. In einer Porzellanschale bringt er Vollkornnudeln für alle Kinder, die mit ihm am Tisch sitzen.

Eine Etage tiefer, in der Küche, kehrt Ruhe ein. Das Reich von Küchenchef Volker Jahr ist nicht größer als eine Zwei-Zimmer-Wohnung: 50 Quadratmeter. Platz genug für einen Kombidämpfer, zwei Großküchen-Bratpfannen, einen normalen Herd, um für „DiätKinder“ zu kochen, einen Schockfroster, Schränke zum Warmhalten, Spülmaschine und Spülbecken, Kühl- und Gefrierraum – und das Büro des Küchenchefs.

Soße ist gekocht, Gemüse ist roh

Ab sieben Uhr haben hier eine Köchin und ein Koch Sellerie, Lauch und Karotten geschnibbelt und die Tomatensauce gekocht. Um neun Uhr stand der Fahrer vor der Tür, um kistenweise fertige Sauce, rohes gewürfeltes Gemüse, Nudeln, Birnenkompott sowie Obst für Frühstück und Nachmittagspause abzuholen und mehreren Kitas zu liefern. In jeder Kita hat eine Hauswirtschaftskraft das Gemüse kurz vor dem Mittagessen gedünstet und in die fertige Soße gerührt. Auch die Nudeln hat



Dominic lässt sich die Vollkornnudeln im Kinderrestaurant der Flachsland Zukunftsschule in Hamburg schmecken.

sie frisch gekocht. Für die Schulkinder haben die Köche die vegetarische Bolognese erst nach zwölf Uhr gegart.

Im Restaurant gesellen sich Constanze und Lisa zu Dominic, beide acht Jahre. Lisa holt eine Schüssel mit Gemüsebolognese und löffelt die Sauce auf ihre Nudeln, während die anderen beiden nur ein bisschen Parmesan darüber streuen. „Ich mag kein gekochtes Gemüse“ gesteht Constanze. Dominic auch nicht. Er pickt eine Nudel und balanciert sie in seinen Mund. „Die einen lieben es, die anderen nicht“, sagt Volker Jahr gelassen. Er weiß aus Umfragen und Feedback-Runden: 93 Prozent finden das Essen lecker.

Der Grünkern-Auflauf brauchte Anlauf

Jahr sitzt in seinem winzigen Büro und fischt den Wochenplan aus seinem Ordner. Täglich wählen die Kitas zwischen zwei oder drei warmen Gerich-

ten, dazu Soßen, Dips, Desserts. Eine Kita hat 57 Portionen Nudeln und nur 15 Portionen Tomatensalat geordert. Die Küchenbeauftragten der Kitas kennen den Geschmack der Kinder. Sie bestellen so, dass möglichst wenig übrig bleibt und weggeworfen werden muss. Dass die Kita 45 Portionen Grünkern-Auflauf wünscht, freut den Küchenchef. Der sei anfangs unbeliebt gewesen. Volker Jahr ist stur geblieben, weil er wusste, wie lecker der Auflauf ist. Inzwischen bestellt ihn mehr als eine Einrichtung.

Volker Jahr schiebt eine Visitenkarte über den Schreibtisch. „Verpflegungsbetriebswirt“ steht darauf. Übersetzt heißt das: Er steht nur selten am Herd. Die Küchenarbeit erledigen sieben Mitarbeiter in zwei Küchen. Der Chef tüfelt eher an neuen Rezepten, komponiert Speisepläne, wertet Rückmeldungen aus, kontrolliert die Einhaltung

der Hygiene-Vorschriften und bestellt bei seinem Stammlieferanten: 100 Prozent der Lebensmittel stammen von Betrieben, die kontrolliert biologisch anbauen – nach den strengen Demeter- oder Bioland-Regeln.

Kinder lernen auf dem Bio-Bauernhof

Wie so ein Bio-Bauernhof arbeitet, wissen die Schulkinder. Von Frühling bis zum Winter geht jede Gruppe sechsmal im Jahr zum Bio-Bauernhof Gut Wulksfelde. Dort pflanzen die Kinder selbst Tomaten, buddeln Kartoffeln, pflücken Erdbeeren, beobachten die Schweine und die Hühner. Sie raspeln Möhren, putzen Salat und kochen gemeinsam. Ob sie sich an ein Gericht erinnert? Constanze grübelt, während sie ihre letzten Nudeln in den Mund schiebt. „Himmel und Erde“ fällt ihr ein. Apfelmus mit Kartoffelbrei. Ob sie die Kartoffeln selbst geschält hat, weiß sie nicht mehr. Aber dass sie in der Hofbäckerei waren und Brötchen mit Mohn oder Körner bestreuen durften, erinnert sie noch ganz genau. „Jeder durfte sein eigenes Brötchen backen und mit nach Hause nehmen“, erzählt Constanze.

Der 49-jährige Chefkoch Volker Jahr hat sein Handwerk vor dreißig Jahren im noblen Hamburger Hotel Atlantik gelernt. Später kocht er auf einem Kreuzfahrtschiff, arbeitet in den USA als Küchenchef und eröffnet schließ-

lich ein eigenes Lokal. 15 Jahre ist er selbstständig bis mit der Euroeinführung die Umsätze einbrechen. Er verkauft und sucht einen Job als Koch. Da trifft es sich gut, dass der Verein Kinderwelt gerade ein neue Kita in Hamburg-Langenhorn eröffnet, in einem Neubau mit Platz für eine Küche. Kinderwelt nutzt die Gelegenheit, sich von externen Lieferanten zu trennen und vom Frühstück bis zur Knabberei am Nachmittag alles selbst zuzubereiten. Volker Jahr bewirbt sich und beginnt seine neue Karriere: als Koch für Kinder.

Viel Gemüse, wenig Fleisch

Neun Jahre ist das her. Volker Jahr hat den Schritt nie bereut. Er wolle Kinder mit hygienisch einwandfreiem, heißem Essen versorgen, das gut schmeckt und frisch gekocht ist, sagt er. Für einen gelernten Koch klingt das nicht kompliziert: „Die Herausforderung ist, dass jedes Essen nur 2,50 Euro kosten darf.“ Verkaufspreis, betont Volker Jahr, und meint damit, dass nicht nur alle Zutaten in Bioqualität, sondern auch die Arbeitszeit aller Angestellten damit bezahlt werden müssen. Und wie schafft er das? „Wir verzichten weitgehend auf Fleisch“, sagt er. Einmal pro Woche Fleisch, einmal pro Woche Fisch, der Rest ist vegetarisches Essen. Eine Mischung, die auch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt. Anfangs konnte Volker Jahr nur ah-

nen, was Kindern gut schmeckt. Von seinen eigenen Kindern, die damals zwölf und 14 Jahre alt waren, wusste er, dass Nudeln mit Tomatensoße bei so gut wie allen Kindern beliebt sind, auch Fleisch mit Soße und Kartoffeln. „Wir haben ganz viel ausprobiert“, sagt Jahr. Aufläufe hätten sie ganz schnell wieder gelassen. „Die Kinder sehen nicht, was sie kriegen und rühren es deshalb nicht an.“ Bis heute liefert er Gemüse und Soße getrennt, damit die Kinder jede Zutat begutachten können. Viel habe er mit seiner Frau besprochen, sagt Jahr, viel habe er ausprobiert, verworfen, wieder ausprobiert. Inzwischen kann er zwischen 200 bis 300 Essen wählen, von denen er weiß, dass sie funktionieren. Der momentane Renner sei Lachs mit Zitronensauce und Reis.

Feedback mit Smileys

Dominic hat seinen Teller leer gegessen. Er flitzt zum Eimer, holt einen Putzlappen und wischt seinen Platz ab; das gehört zu den Tischregeln. Heute darf er mit dem Gong alle Nachzügler erinnern, dass es Essen gibt. Constanze schlendert nach dem Putzen zu einem Kasten mit der Überschrift „So hat es mir geschmeckt“. Um zu erklären, wie die Bewertung funktioniert, zieht sie Grimassen: Lächeln, Mundwinkel nach unten und irgendwo in der Mitte. So sehen die Smileys aus, zwischen denen sie wählen kann. Auch die Küchenbeauftragten der Kitas kreuzen zu jedem bestellten Essen Smileys an, damit der Küchenchef weiß, was den Kindern geschmeckt hat. Und sie schreiben Kommentare dazu, etwa: „Nicht alle Kinder mochten die Suppe“ oder „Der Himbeerquark war zu sauer“. Constanze entscheidet sich heute für einen neutralen Smiley, weil sie die Bolognese nicht sooo mochte.

Gerlinde Geffers



Nach dem Essen gibt's einen Smiley für das Küchenteam. Constanze wirft ihn in den Kasten. Damit der Küchenchef weiß, ob es den Kindern geschmeckt hat.

Fotos: Gerlinde Geffers

Kontakt

Flachland Zukunftsschulen gGmbH
 Flachland 10
 22083 Hamburg
 Tel.: 040/42908509
 E-Mail: info@flachland-hamburg.de
 www.flachland-hamburg.de