

Backen in der Kita:  
Die «Bio-Kids» helfen  
oft in der Küche mit.



Fotos: P. Aebi, Kkonzept, Winterthur

## Bio für die Kinder

In der Kindertagesstätte Bio-Kids in Riehen (BS) wird ausschliesslich mit Biolebensmitteln gekocht. Für die Zubereitung ist eine hauseigene Köchin zuständig.

**H**alb 11 Uhr morgens am Kirchplatz von Riehen: In der Kindertagesstätte Bio-Kids hört man keinen Ton. «Es herrscht die grosse Ruhe vor dem Sturm. Die Kinder sind draussen», erklärt Co-Leiterin Nicole Thörig dem Gast. Und führt ihn in die Küche der Kita, die als erste und bisher einzige in der Schweiz das Knospe-Label der Bio Suisse trägt.

Am grossen Herd ist die gelernte Köchin Patricia Gisler gerade mit dem Zubereiten des Mittagessens beschäftigt. «Im Winter kommt das Biogemüse eintöniger daher», sagt Gisler, während sie Kabissalat rüstet. In der kalten Jahreszeit kocht sie mit Wirz, Sellerie oder Schwarzwurzeln – je nach Gemüsepaket, das der Bio-bauer aus dem Baselbiet vorbereitet hat. Auch Rüebli braucht sie viele: «Das lieben die Kinder.» Besonders

freut sich die Köchin nun auf den Frühling, wenn der Gemüsekorb wieder bunter und vielfältiger wird.

**Fleisch und Fisch je einmal pro Woche**  
Bei den Bio-Kids gibt es vorwiegend vegetarisches Essen. Fleisch und Fisch kommen je einmal pro Woche auf den Tisch. Und wenn immer möglich stammen die Lebensmittel aus der Region. «Diese Regel brechen wir nur selten – etwa bei Bananen



## Bio-Fruchtaufstriche: Mit Apfelsaft- konzentrat gesüsst

Die sorgsam gepflückten Bio-Früchte und Beeren werden bei tiefen Temperaturen schonend eingekocht. Damit bleibt der volle Geschmack erhalten und die Aufstriche verfügen über eine feine Konsistenz. Die Süssung erfolgt ausschliesslich mit Apfeldicksaft, was dazu beiträgt, den Eigengeschmack der Früchte hervorzuheben.

Erhältlich in diversen  
Geschmacksrichtungen!

[www.probios.it](http://www.probios.it)



und Orangen oder für ein Dessert bei Kindergeburtstagen», sagt Frau Thörig.

Kürzlich hat die Zertifizierungsstelle bio.inspecta die Kita überprüft. Sämtliche Menüpläne und Lieferscheine eines ganzen Jahres sind kontrolliert worden. «Abgesehen von ein paar kleinen Kinderkrankheiten war alles in bester Ordnung», erzählt Thörig stolz. Die Hotelkauffrau hat im März 2012 die Kindertagesstätte Bio-Kids eröffnet. Ihr zur Seite steht Co-Leiterin Lina Gschwind, Fachfrau für Betreuung.

### Bio-Küche ist kaum teurer

«Wir sind zwischen 10 und 20 Prozent teurer als andere Kitas», erklärt Thörig. Das sei einerseits auf die Knospe-zertifizierten Mahlzeiten zurückzuführen, die von der haus-eigenen Köchin frisch zubereitet werden – nicht selten unter Mitwirkung der Kinder. Die höheren Prei-

se der Biolebensmittel fielen dabei aber kaum ins Gewicht. «Diese können durch den Verzicht auf Fertigprodukte fast wieder wettgemacht werden.» Andererseits hat sich die Kita auch sonst der Nachhaltigkeit verschrieben. Die Spielsachen sind aus Holz, in der Küche wird möglichst wenig Plastik verwendet. Die Räume sind mit langlebigen Holzmöbeln bestückt, hergestellt in einer Schreinerei, die geschützte Arbeitsplätze anbietet.

Nach Startschwierigkeiten führt die Bio-Kids-Kita inzwischen eine Warteliste für die 20 Plätze für Kinder im Alter zwischen drei Monaten und sechs Jahren.

### Bisher einzige Knospe-Kita der Schweiz

Warum aber ist sie die bisher einzige Knospe-zertifizierte Kita der Schweiz, während etwa in Deutschland unzählige Kitas auf dem Markt sind, die voll auf Biokost setzen. «Viele Kita-Anbieter zählen die Gastronomie offensichtlich nicht zu ihrer Kernkompetenz», sagt Thörig. Ihr Vorteil sei sicher, dass sie dank ihrer Grundausbildung in der Hotellerie über bessere gastronomische Kenntnisse verfüge. Zudem fürchteten sich die Kitas wohl auch vor vermeintlich höheren Investitionen. Thörig hingegen hat schon daran gedacht, weitere Kitas mit dem Bio-Knospe-Label zu eröffnen.

Inzwischen sind die Kinder vom Spaziergang zurückgekehrt und haben das Haus mit Leben gefüllt. Nach dem gemeinsamen Singen sitzen sie nun am Mittagstisch und geniessen das Bio-Menü. Es gibt frisch zubereitete Omeletten mit diversen Füllungen, begleitet von knackigem Kabissalat. Am Tisch herrscht eine erstaunliche Ruhe. «Je ruhiger es ist, desto besser schmeckt das Essen», erklärt Co-Leiterin Lina Gschwind und kann sich ein Schmunzeln nicht verkneifen. Rolf Zenklusen

[www.bio-kids.ch](http://www.bio-kids.ch)

