

Kita- und Schulessen

## Diese Frau kocht für 3500 Kinder Bio-Essen - jeden Tag

Mit ihrem Mann betreibt sie einen Gasthof, "nebenbei" kocht Carola Petrone für 3500 Kinder Mittagessen. Alles frisch und bio. Dem *stern* erzählt sie, warum und wie schlecht Schulessen oft ist.

Teilen



ie, 42, vom Cateringunternehmen "il cielo" im oberbayerischen Weßling, kocht seit zehn nder. Sie wurde 2012 vom Branchenmagazin "Catering Inside" als Caterer des Jahres it.

eige

glischtest

Ihr Englisch? Testen Sie es gleich hier!

nglish.com/de/Test

umsetzen. Kinder haben keine Wahl, sie müssen in der Einrichtung essen. Aber es gibt keine Standards, keine Qualitätsvorgaben für gutes Schulessen.

**Genügen die Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) nicht? Dort ist etwa empfohlen, wie oft im Monat Kinder Fleisch und Gemüse essen sollen.**

Diese Empfehlungen nutzen nichts, wenn nichts über die Qualität der Lebensmittel und die Verarbeitung ausgesagt wird. Wenn Kinder acht Mal im Monat Fleisch essen, wie es die DGE empfiehlt, aber das Fleisch aus Massentierhaltung stammt und die Tiere womöglich noch Antibiotika bekommen, dann kann man das Fleisch auch weg lassen.

**Täglich frisch kochen klingt für eine kleine Kindergartengruppe plausibel - wie aber funktioniert das bei 3500 Essen, die Sie täglich kochen? 3500 mal frischer Kartoffelsalat, jede Kartoffel von Hand geschält?**

Das geht. Was nicht geht: Kartoffelsalat mit Fleischpflanzerl. Das ist zu viel Arbeit, also gibt es eben Bio-Fischstäbchen zum Kartoffelsalat. Wir haben sieben Küchen an Schulen, von einigen werden auch die umliegenden Kindergärten beliefert. Aber die Wege sind kurz, das Essen ist höchstens eine Stunde in der Warmhaltebox unterwegs und wird nicht aufgewärmt.



**D**ie Schule hat begonnen und damit auch wieder die Diskussion über gutes Essen in Kita und Schule. Eltern wünschen sich die Mittagsmahlzeit ihrer Kinder möglichst frisch, möglichst bio. In Wirklichkeit aber ist das, was auf den Tellern landet, oft ungesund und selten ausgewogen; das hat eine **Studie der Bertelsmann Stiftung** kürzlich gezeigt. Carola Petrone weiß, warum.

**Sie kochen bereits in Ihrem Bio-Gasthof, warum zusätzlich noch für Schulkinder?**

**Carola Petrone:** Als vor zehn Jahren im Kindergarten meiner ältesten Tochter Mittagessen eingeführt wurde, sollte ich einen Caterer aussuchen. Aber ich war völlig entsetzt, was die anboten: Das Essen war nicht frisch gekocht, sondern tiefgekühlt und hätte vor Ort aufgewärmt werden sollen. Beim Fleisch war überhaupt nicht erkennbar, woher es kommt und um die Zutatenliste zu verstehen, auf der viele Geschmacksverstärker und Farbstoffe standen, hätte ich einen Dokortitel gebraucht! Da dachte ich: Ehe den Kindern so ein Essen vorgesetzt wird, stelle ich mich lieber selbst an den Herd.

**Zu Hause bekommen viele Kinder auch Tiefkühlkost, doch von der Schule fordern die Eltern perfektes Essen. Haben sie überzogene Ansprüche an Caterer?**

Die meisten Eltern arbeiten und wollen zu Hause wenig Stress. Da soll die Mittagsverpflegung, die ja oft die einzige warme Mahlzeit am Tag ist, perfekt sein. Und wir Caterer sollten das

**Bei Ihnen ist alles bio - vom Apfel bis zum Zucker. Muss das sein? Was spricht gegen den konventionellen Apfel vom Bauern um die Ecke?**

Gegen den Apfel spricht gar nichts. Ich bin kein Ökoverfechter, sondern ich koche bio aus Überzeugung und damit ich einen höchstmöglichen Grad an Qualität garantieren kann und auf der sicheren Seite bin. So riskiere ich nicht, den Kindern stark gespritzte Paprika vorzusetzen, auf die ein Kind womöglich allergisch reagiert.

**Bei Großcaterern, die Sie in Ausschreibungen ausgestochen haben, sind Sie nicht gerade beliebt.**



ie mit Schülern der Rudolf-Steiner-Schule München  
kenbauer

Sagen wir so: Ich piekse. Ich zeige den Großen, dass man Wert auf Qualität legen kann und trotzdem nicht Pleite geht. Ich finde, viele kleine Küchen sollten für unsere Kinder kochen, nicht wenige große. Daran krankt es. Wer mehrere hunderttausend Essen am Tag kochen muss, kommt ohne Stabilisatoren und künstliche Zusätze nicht aus. Dabei hat jeder Ort einen Gasthof,

einen Wirt. Warum kochen die nicht? Ich gebe seit einem Jahr für den Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband Dehoga Bayern Seminare zum Thema "Wirte kochen für Kinder". Etwa 70 Gastwirte aus ganz Bayern haben sie schon besucht und die Nachfrage steigt stetig.

**Nun haben Sie hier in Bayern luxuriöse Bedingungen: Für Schulessen gibt es keine Preis-Höchstgrenze, in Berlin etwa gelten 2,10 Euro als Obergrenze.**

Ja, ich kann fair kalkulieren. Frisch gekochtes Essen mit hochwertigen Zutaten für 2,95 oder sogar nur für 2,10 ist unmöglich. Wenn allerdings die Gemeinden jede Portion mit ein, zwei Euro subventionieren würden, ginge das. Man muss nur die Rezepte entsprechend verändern: Eine Portion Rindergulasch muss nicht 250g Fleisch enthalten, es reicht auch weniger. Dafür kommt Gemüse dazu. Statt Biogurken im Winter gibt es Saisongemüse. Das sind die Feinheiten, die ausgewogenes Essen zu einem fairen Preis möglich machen.

**Also sind fehlende Subventionen schuld, wenn es mancherorts kein gutes Mittagessen gibt?**

Wir müssen eine Lobby und das Bewusstsein für gutes Kinderessen schaffen. **Standards, die die Qualität festschreiben und regelmäßig kontrolliert werden, wären super.** Und die Politik sollte sagen, Mehrkosten übernehmen wir. Außerdem müsste man den Mehrwertsteuersatz senken: Ein Netto-Essen kostet bei mir 3,21 Euro. Als Caterer für die Kindergärten muss ich 7 Prozent Mehrwertsteuer draufschlagen, wenn ich in der Schule frisch koche, sind es 19. So zahlen Eltern für das gleiche Essen unterschiedliche Preise. Das ist ein Unding.

**Bei Ihnen gibt es oft Linsengerichte. Weil sie so günstig sind und dann die Kalkulation stimmt?**

Nein, weil ich sie so gerne mag! Kinder mögen sie oft nicht so gern, deshalb haben wir 47 Varianten durchprobiert: Linsenauflauf, Linseneintopf, Linsensuppe. Linsenauflauf geschichtet, nicht geschichtet, gemischt. Rote Linsen, grüne Linsen, braune Linsen. Jetzt wissen wir: Bei den dunklen Linsen gehen Linsentaler am besten, bei den roten Linsen die Frühlings-Sommer-Suppe. Natürlich wird der Linseneintopf nie die Beliebtheit von Käsespätzlen erreichen, aber er hat inzwischen echte Fans.

**Und wie jubeln Sie Kindern Zucchini oder Rote Bete unter?**

Bei uns wird viel püriert, da gibt es dann zu den Nudeln eine Gemüse-Rahm-Sauce. Eher unbeliebt ist die Gemüsepfanne, dazu gibt es eine sättigende Beilage: viel Reis oder Kartoffeln, sodass die Kinder im Notfall auch ohne das Gemüse satt würden. Aber wenn es auf dem Teller ist, wird es meist auch probiert. Und dazu gibt es immer einen Highlight-Nachtisch: Schokopudding oder Tiramisu, sodass die Kinder das Gericht deshalb wählen. In den Kindergärten machen die Erzieher manchmal Wettbewerbe, wer nach dem Rote-Bete-Essen die rötteste Zunge hat. Die Krux ist: Kinder, die mit Geschmacksverstärkern groß geworden sind, erschrecken am Anfang vor dem Geschmack. Aber ich präge sie jeden Tag - und das klappt.

**Trotzdem: Wer frisch kocht, braucht starke Nerven. Nicht alles ist planbar.**

Einmal hatten wir einen Totalausfall, da ist uns der Milchreis angebrannt. Den sollte es nach der Suppe geben. Es war zeitlich nicht möglich, alles neu zu kochen. Also haben wir die Erzieher angerufen und gesagt, das Essen kommt später, Schokopudding als Ersatz gekocht und sämtliches Obst geliefert, das wir hatten. Ich kann verstehen, dass sich viele Köche nicht auf dieses Risiko einlassen wollen.

**Welche Produkte kaufen Sie zu? Hefeteig für die Dampfnudeln? Pizzateig?**

Die Teige machen wir mit Dinkelmehl selbst, aber wir kaufen das, was eindeutig besser ist, als wenn wir es selber machen würden: Kartoffelpuffer zum Beispiel. Die Kartoffeln wären braun, bis wir die ganze Menge gerieben hätten. Oder Gnocchi und Tortellini. Auch Spätzle kaufen wir inzwischen. Käsespätzle sind das Lieblingsessen der Kinder, da brauchen wir unglaubliche Mengen, das Hobeln geht in die Arme. Anfangs haben wir sie noch selbst gemacht: Hobeln mussten immer die neuen Kollegen.

Interview: Angelika Dietrich

21 Bewertungen

[Zur Startseite](#)

ZUM THEMA

**Food-Umfrage**

Die Deutschen lieben Bratkartoffeln

**Studie zu maßlosem Essen**

Naschen macht süchtig, Zucker nicht unbedingt

**Krankenhausmahlzeiten aus aller Welt**  
Burger und Fritten, Sushi und Leberwurst

SCHLAGWÖRTER

powered by  WeFind

Bayern Essen Fleisch Gemüse Kindergarten München Rote Bete Schule Schulessen Standards Suppe Teller