

## **Expertenstuhlkreis Kita und Schulverpflegung**

**11. Juni 2024**

Am 05. Juni 2024 trafen sich involvierte Personen aus dem Bereich Schul- und Kitaverpflegung erneut im Veranstaltungsformat „Expertenstuhlkreis Schul- und Kitaverpflegung“. Sie tauschten ihre Erfahrungen und Expertise zum Thema: „Gemeinsam am Tisch: Wie Küchen zur Inklusion und Integration beitragen können“ aus. Erneut konnten drei ReferentInnen für die Veranstaltung gewonnen werden, die mithilfe anschaulicher Vorträge und Beispiele aus der Praxis einen spannenden Input lieferten.

Prof. Dr. phil. Mona Massumi berichtete mithilfe ihrer wissenschaftlichen Expertise über Integration und erziehungswissenschaftliche Migration. Ihre Forschungsschwerpunkte sind erziehungswissenschaftliche Migrationsforschung, Bildung sowie Bildungsprozesse im Kontext von Heterogenität und pädagogische Professionalisierung, insbesondere unter Bedingungen von (Flucht)Migration. Sie stellte den Anteil von Kindern mit Migrationshintergrund im Vorschulalter, in der Kita und bei SchülerInnen in Deutschland dar und kristallisierte heraus, dass migrationsbedingte Vielfalt in Kita und Schule in Deutschland Normalität ist. Sie betonte, dass diese Normalität auch in der Kita- und Schulverpflegung sichtbar sein muss (vgl. Prof. Dr. phil. Massumi). In Bezug auf Ernährungs- und Essgewohnheiten ist es jedoch wichtig zu wissen, dass migrationsbedingte Vielfalt auf eine Vielfalt an individuellen Lebenszusammenhängen und Erfahrungen verweist. Jeder Mensch ist individuell und aufgrund eines Namens, des Aussehens, einer Religionszugehörigkeit oder der Lebensbedingungen der Familien kann keine Aussage darüber getroffen werden, welche Ernährungsweisen die Kinder verfolgen. Gleichzeitig ist jedoch eine gewisse Sensibilität mit Blick auf verschiedene Ernährungs- und Essgewohnheiten notwendig. Die Eltern der jeweiligen Kinder können einbezogen werden, indem zum Beispiel eine Abfrage über Wünsche und Ernährungsweisen der Kinder gemacht wird. Mehrsprachigkeit und Erziehungsberechtigte sollen einbezogen werden. Es soll ein respektvoller Umgang erfolgen, wobei Vorgaben und Wünsche beachtet werden und bestenfalls vollwertige Alternativen oder der Verzicht bestimmter Lebensmittel ermöglicht werden.

Weiterführend berichteten Herr Schwerter und Frau Pauli von der Offenen Schule Köln über ein aktuelles Beispiel aus der Praxis. Die Schule verfolgt ein Konzept, bei dem

alle SchülerInnen integriert werden sollen und eine Vielfalt und Einzigartigkeit aller willkommen ist. Die OSK legt besonderen Wert darauf, dass alle Kinder – unabhängig von ihrer kulturellen Herkunft, ihrem Lernstand oder eventuellen Einschränkungen – an der Essenszubereitung teilnehmen. Dadurch werden sie für die Verwendung von Lebensmitteln sensibilisiert und können das Angebot wertschätzen. Das Prinzip der Offenen Schule Köln ist, dass Kinder im professionellen Raum praktisch und theoretisch über Lebensmittel und Ernährung lernen. Sie merkten an, dass für Kinder, die Betreuung benötigen, auch immer eine Inklusionsbetreuung zur Verfügung steht. Allerdings ist zu sagen, dass Inklusion in der Küche aufwendiger, aber machbar ist. Sie berichteten, dass es teilweise zu einem Zwiespalt zwischen Qualität des Essens und Einbindung der Kinder kommen kann, da zwischenzeitlich die Aufmerksamkeit mehr auf der Betreuung der Kinder als auf dem perfekten Zubereiten der Speisen liegt.

Konflikte entstehen bei der Frage: „Was wollen die Kinder essen und was soll die Küche laut z. B. der Planetary Health Diet kochen?“ und beim Einbeziehen der Eltern. Die Erziehungsberechtigten sollten stärker in die Ernährung involviert werden, denn wenn die Eltern die Ernährungsweise der OSK nicht nachvollziehen können, können sie ihre Kinder auch nicht dazu ermutigen, das Angebot zu nutzen. Ein Lösungsansatz könnte sein, einen Kochkurs anzubieten und vorzustellen, wie und warum die OSK so kocht, wie sie kocht. So können Eltern möglicherweise die Kochweisen übernehmen, sodass die Kinder sich daran gewöhnen können.

Am Ende kann gesagt werden, dass die Kinder die große Verantwortung gut annehmen und dadurch, dass die Beteiligung in der Küche auch in den jeweiligen Notenspiegel einfließt, die Aufgabe sehr ernst genommen wird.

Die Teilnehmenden konnten aus dem Gespräch mitnehmen, wie die Inklusion von Kindern in der Schule und Kita erfolgen kann und welche Chancen und Hürden dabei auftreten.

Die Veranstaltungsreihe ist Teil des Forschungsprojektes „Gerechte und nachhaltige Außer-Haus-Angebote gestalten“ (GeNAH) geleitet durch Prof. Dr. Petra Teitscheid vom iSuN und gefördert von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU)