

Obz

Oberbaselbieter Zeitung
DIE WOCHENZEITUNG FÜR DAS OBERE BASELBIET



Region Waldenburg

Gesunde Ernährung
Die Kindertagesstätte Rössli in Hölstein erhielt eine Auszeichnung.

Seite 15



Mit der Pädagogischen Leiterin Maya Grüter (links) und der Geschäftsführerin Margreth Kamber freuen sich die Kleinen über die Auszeichnung.
FOTOS: U. EGGENSCHWILER

Gesunde Ernährung für Kinder

Am letzten Freitag, 25. April konnte der Baselbieter Regierungsrat Zwick die Kindertagesstätte (Kita) Rössli in Hölstein als ersten Betrieb im Rahmen

des Projekts «schnitt und drunder» auszeichnen. Dieses Projekt wurde von der Gesundheitsförderung Baselland und der Hauswirtschaftlichen Fachschule

Ebenrain aus verschiedenen Gründen lanciert. Einerseits zeigten die Resultate der Gesundheitsbefragung 2002, dass ein unausgewogener Lebensstil im ganzen Land ein zunehmendes gesundheitliches Problem darstellt. Ungesunde Ernährung und zu wenig Bewegung begünstigen Übergewicht und ernährungsabhängige Krankheiten wie Herz-Kreislauf-Beschwerden, Diabetes, Osteoporose und noch viele mehr. Dies alles verursacht nicht nur enorme Kosten, sondern wirkt sich natürlich auf das Wohlbefinden der Betroffenen aus und senkt somit die Leistungsfähigkeit. Gleichzeitig sinkt der Stellenwert der erzieherischen und kulturellen Aspekte der Mahlzeit und die Kenntnisse über die Herkunft und Zubereitung der Speisen nimmt ab. Die Initiantinnen des Projekts sehen gerade in der vermehrten Gründung von Betreuungsangeboten und Mittagstischen eine Chance, mit einer gezielten Verpflegungsplanung dieser Entwicklung Gegensteuer zu geben. Ein gelungenes Beispiel dafür ist die Kindertagesstätte Rössli, die für ihr Engagement in Sachen gesunde Ernährung ausgezeichnet wurde. Regierungsrat Zwick hielt eine kurze Ansprache und sagte, dass es ihn freue an dieser Stelle die Auszeichnung an die Kita Rössli überreichen zu dürfen. Seit einem halben Jahr kocht die Kita Rössli nach dem Projekt «schnitt und drunder». Die Geschäftsführerin Margreth Kamber ist begeistert vom Konzept. So wisse man immer, was man kocht und die Gefahr, dass sich eine gewisse Wiederholung einschleiche sei gebannt. Die Menüplanung sei auf fünf Wochen ausgerichtet, was manches erleichtere, sagte sie weiter. Es wird viel Wert auf saisonale und gesunde Ernährung gelegt, was aber gelegentlich eine Kiwi zum Zvieri natürlich nicht ausschliesst. Um den Kindern auch den Umgang und die Zubereitung näher zu bringen, helfen die Kinder mindestens einmal pro Woche beim Kochen mit. Das Ziel der Initiantinnen ist es das Projekt «schnitt und drunder» bei Organisationen mit einem Verpflegungsangebot im Kinder- und Jugendbereich weiter bekannt zu machen, so dass in den folgenden zwei Jahren einen Beratungsumfang von je sechs bis zehn Fällen möglich wird. Weitere Informationen zum Projekt «schnitt und drunder» finden Sie unter der Internetadresse www.schnittunddrunder.bl.ch



Die Kinder in der Tagesstätte Rössli kommen in den Genuss einer ausgewogenen und gesunden Ernährung.



Regierungsrat Peter Zwick überreichte die Auszeichnung im Rahmen des Projekts «schnitt und drunder» der Geschäftsführerin der Kindertagesstätte, Margreth Kamber.