

Gesundes belohnt

Hölstein. Die Kinder lernen mit.

SERAINA DEGEN

Das Projekt «Schnitz und drunder» will, dass Kinderkrippen und Tagesheime in der Verpflegung Vorbild sind. Die erste Auszeichnung dafür geht an die Kindertagesstätte Rössli in Hölstein.

Am Freitag erhielt Margreth Kamber, Geschäftsführerin im «Rössli», von Regierungsrat Peter Zwick die kantonale Auszeichnung überreicht. Mit dem «Diplom» wird bestätigt, dass man im «Rössli» eine ausgewogene, saisonale und kindgerechte Verpflegung anbietet, sagte der Gesundheitsdirektor.

«Schnitz und drunder» ist ein gemeinsames Projekt der Gesundheitsförderung Basel-Stadt und der Hauswirtschaftlichen Fachschule des Landwirtschaftlichen Zentrums Ebenrain. Deren Fachleute erarbeiten mit den Verantwortlichen vor Ort Verbesserungen auf dem Menüplan. Im «Rössli» ist dafür Kleinkinderzieherin Isabelle Aebersold zuständig. «Ich finde dieses Projekt eine grosse Bereicherung für die Kinder und auch für mich selbst», sagt sie. «Mindestens einmal pro Woche helfen die Kinder auch selbst mit beim Kochen, was für sie ein grosser Lernprozess darstellt», erklärt sie weiter.

MENÜPLAN. Seit einem halben Jahr kocht die Kita Rössli mit «Schnitz und drunder». Sie freut sich, mit einem ausgewogenen Menüplan arbeiten zu können, sagt Geschäftsführerin Kamber. So wisse man immer, was man wann koche, und müsse nicht lange überlegen. Die Menüplanung ist auf fünf Wochen hinaus ausgerichtet. «Das ist für uns eine grosse Erleichterung, und es freut mich besonders, dass wir die Kinder ins Kochen einbeziehen können», sagt Margreth Kamber.